

## TARTE DE CHOCOLATE RÁPIDA (SEM FORNO)

Um desejo súbito de chocolate? Esta tarte é uma deliciosa resposta



Enviada por Hoje para jantar

Dificuldade: Fácil

Tempo: Médio

Níveis de Calorias: Não definido

Doses: 6

## INGREDIENTES

- Base
- Bolachas Oreo **300 g**
- Manteiga sem sal **100 g**
- Recheio
- Chocolate negro de boa qualidade 70%cacau **1 tablete (200 g)**
- Manteiga sem sal **50 g**
- Natas **1 pacote**
- Bolachas Oreo **5 para decorar**

## PREPARAÇÃO

Triture a bolacha e junte a manteiga derretida. Amasse e forre uma tarteira de fundo amovível de 20 cm. Pressione ligeiramente a bolacha e com as costas de uma colher de sobremesa, alise a superfície e as laterais.

Leve ao congelador enquanto prepara o recheio.

Leve as natas ao lume quando estiverem quentes, quase a ferver, desligue, junte o chocolate partido em pedaços pequeninos e a manteiga. Deixe derreter lentamente, abanando o tacho e depois mexa com um *fouet* até a mistura estar homogénea e brilhante.

Deite sobre a base e enfeite com as bolachas por cima.

Leve ao frigorífico para solidificar (ou ao congelador se a gula não der tempo para esperar!).

O ideal é fazer esta receita de véspera e deixar solidificar lentamente no frigorífico. Retire meia hora antes de servir.