

TARTE FRIA DE ANANÁS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 12 FATIAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 15 MINUTOS + 4 HORAS

200g de bolacha maria picada
150g de manteiga
1 lata de ananás com 825g
1 lata de leite condensado com 397g
200 ml de natas
1 pacote de gelatina de ananás para meio litro

PREPARAÇÃO

1. Num tacho, leve ao lume a calda do ananás.
Quando estiver a ferver, junte a gelatina em pó e mexa.
Depois de bem misturado, apague o lume e deixe arrefecer.
2. Num tacho, leve ao lume a manteiga e quando estiver derretida apague o lume.
Junte a bolacha picada e mexa muito bem.
3. Forre uma tarteira com fundo amovível com a mistura da bolacha e a manteiga.
Forre muito bem e acalque dos lados para ficar uma base compacta.
Leve ao congelador para ficar bem rijinha.
4. Corte metade das rodela de ananás em pedacinhos.
Reserve as restantes rodela.
5. Bata as natas até ficarem fofas e volumosas.
Junte o leite condensado e bata mais um pouco.
Por fim, junte a gelatina e bata até ficar tudo bem misturado.
6. Espalhe os pedacinhos de ananás por cima da bolacha e cubra com o creme.
Espalhe bem o creme e leve ao frigorífico durante 4 horas para ficar bem solidificado.
7. Na hora de servir, desenforme e decore com as restantes rodela de ananás.

Custo: 3.50 € ; Custo por fatia: 0.29 €

<http://www.saborintenso.com/f23/tarte-fria-ananas-8087/>

www.saborintenso.com