

DOCE DE GELATINAS E ANANÁS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 8 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 30 MINUTOS + 4 HORAS

1 pacote de gelatina tutti-frutti para meio litro

1 pacote de gelatina de ananás para meio litro

1 lata de ananás em calda com 825g

400 ml de natas para bater

4 colheres de sopa de açúcar em pó



PREPARAÇÃO

1. Escorra a calda do ananás e meça.
2. Num tacho, leve ao lume a calda do ananás e quando começar a ferver apague o lume.
3. Coloque a gelatina em pó de ananás dentro de uma tigela.
Junte a calda do ananás e mexa muito bem.
Junte água fria, o necessário para prefazer meio litro de gelatina.
Depois de tudo bem misturado, leve ao frigorífico até solidificar.
4. Leve ao lume 250 ml de água e deixe ferver.
Numa tigela, coloque a gelatina tutti-frutti.
Junte a água a ferver e misture muito bem.
Deixe arrefecer.
5. Reserve 3 rodela de ananás.
Corte as restantes em pedacinhos.
6. Bata as natas durante 1 minuto até ganharem volume.
Aos poucos, junte o açúcar em pó e bata até ficar chantilly.
Junte ao chantilly a gelatina tutti-frutti já fria e envolva muito bem.
7. Corte a gelatina de ananás em cubos.
8. Numa taça, coloque o creme do chantilly.
Por cima, espalhe o ananás cortado em pedacinhos e os cubos de gelatina de ananás.
Envolva tudo.
Leve ao frigorífico até solidificar.
9. Depois da sobremesa fria e rijinha, decore com rodela de ananás.
E está pronto a servir.

Custo: 3.00 € ; Custo por pessoa: 0.37 €

<http://www.saborintenso.com/f23/doce-gelatinas-ananas-9897/>

www.saborintenso.com