

DELÍCIA DE TANGERINA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 12 FATIAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 1 HORA E 10 MINUTOS + 6 HORAS

PARA A BASE:

3 ovos
100g de açúcar
100g de farinha

PARA O XAROPE:

3 colheres de sopa de açúcar
185 ml de água
60 ml de licor de laranja ou de tangerina

PARA O CREME:

300 ml de sumo de tangerina natural coado
Gomos de 5 tangerinas cortados ao meio
1 lata de leite condensado com 397g
200 ml de natas para bater
6 folhas de gelatina

PREPARAÇÃO DA BASE

1. Parta os ovos e separe as gemas das claras.
Junte o açúcar às gemas e bata até ficar uma gemada.
2. Bata as claras em castelo.
3. Alternadamente, envolva a farinha e as claras com a gemada.
4. Coloque a massa numa forma de aro amovível, untada com manteiga e polvilhada com farinha.
5. Leve ao forno pré-aquecido nos 180° e deixe cozer aproximadamente 10 minutos até a massa ficar cozida.

PREPARAÇÃO DO XAROPE

1. Num tachinho leve ao lume a água e o açúcar.
Deixe ferver durante 5 minutos.
2. Passado os 5 minutos, junte o licor.
Mexe e apague o lume.
3. Depois da base cozida, retire-a do forno.
4. Por cima da base, espalhe o xarope.
Deixe arrefecer.

PREPARAÇÃO DA CREME

1. Coloque as folhas de gelatina a demolhar em água fria durante 5 minutos.
2. Num tachinho, leve ao lume um pouco do sumo de tangerina.
Quando estiver bem quente, junte as folhas de gelatina bem escorridas e mexa.
Apague o lume e misture o restante sumo.
3. Bata as natas até ficarem fofas e volumosas.
Junte o leite condensado e bata mais um pouco.
Com uma colher, envolva o sumo com o creme.-
Por fim, misture metade dos gomos de tangerina.
4. Coloque o creme por cima da base, espalhando bem os gomos de tangerina.
5. Leve ao frigorífico durante 6 horas até o creme ficar bem rijinho.

FINAL

Na hora de servir, passe com uma faca à volta do aro.
Retire o aro.
Decore com os restantes gomos de tangerina.

Custo: 5.00 € ; Custo por pessoa: 0.41 €

<http://www.saborintenso.com/f23/delicia-tangerina-15035/>

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro de Culinária com 420 páginas