

SEMI FRIO DE BOLACHA

INGREDIENTES PARA 12 FATIAS

PARA A BASE

2 ovos
50g de açúcar
50g de farinha

PARA O XAROPE

1 colher de sopa de açúcar
6 colheres de sopa de água
1 colher de sopa de brandy

PARA A COBERTURA

250g de açúcar
100 ml de água
8 gemas
1 colher de chá de
... farinha maizena
Amêndoa picada q.b.

PARA O RECHEIO

1 lata de leite condensado
400 ml de natas
6 folhas de gelatina
6 colheres de sopa de leite
1 pacote de bolacha maria
Café forte quase frio q.b.



PREPARAÇÃO

PREPARAÇÃO DA BASE:

Parta os ovos para uma tigela, junte o açúcar e bata até ficar um creme esbranquiçado.

Junte a farinha e bata até ficar tudo bem ligado.

Deite a massa numa forma com aro amovível previamente untada com manteiga e polvilhada com farinha.

Leve ao forno pré-aquecido nos 180° e deixe cozer cerca de 8 minutos.

PREPARAÇÃO DO XAROPE:

Num tachinho leve ao lume a água e o açúcar.

Deixe ferver durante 1 minuto.

Junte o brandy, mexa e apague o lume.

Depois da massa cozida retire o aro.

Espalhe o xarope pela base e deixe arrefecer.

PREPARAÇÃO DO RECHEIO:

Demolhe as folhas de gelatina em água fria durante 5 minutos.

Num tachinho leve ao lume o leite e quando começar a ferver junte as folhas de gelatina escorridas.

Mexa bem e apague o lume.

Bata as natas até ganharem volume.

Junte o leite condensado e a gelatina.

Bata até ficar tudo bem misturado.

Coloque o aro já lavado na forma e deite nela uma

parte do recheio, o suficiente para cobrir a base.

Molhe ligeiramente metade das bolachas no café e coloque-as por cima do recheio (faça isto bolacha a bolacha).

Por cima das bolachas coloque mais uma camada de recheio e por cima as restantes bolachas molhadas em café.

Por fim, cubra com o restante recheio.

Leve ao frigorífico durante 5 horas até ficar bem solidificado.

PREPARAÇÃO DA COBERTURA:

Leve ao lume a água e o açúcar.

Deixe ferver durante 5 minutos.

Entretanto misture bem as gemas com a farinha maizena.

Depois da calda ferver 5 minutos apague o lume e deixe arrefecer 10 minutos.

Junte as gemas, mexa muito bem e leve de novo ao lume mexendo sempre.

Quando começar a borbulhar apague o lume e continue a mexer até arrefecer um pouco.

CONCLUSÃO:

Passe com uma faca no aro para descolar o semi-frio.

Retire o aro.

Cubra o semi-frio com o doce de ovos (cobertura) já frio.

Polvilhe com a amêndoa picada.

Custo: 4.50 € ; Custo por fatia: 0.37 €

<http://www.saborintenso.com/f23/semi-frio-bolacha-3517/>