

SEMI-FRIO DE CARAMELO

INGREDIENTES PARA 12 FATIAS

330g de açúcar
160 ml de água
8 folhas de gelatina
200 ml de natas
600 ml de natas
200g de bolacha maria
Café forte q.b.
Caramelo líquido para decorar q.b.



Tempo de preparação: 1 hora + 6 horas
Custo: 3.00 € | Custo por fatia: 0.25 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/semi-frio-caramelo-18907/>

PREPARAÇÃO

1. Num tacho, leve ao lume a água e o açúcar.
Mexe e deixe ferver até que fique caramelo.
Entretanto, demolhe as folhas de gelatina em água fria.
Quando o açúcar estiver no ponto de caramelo, junte 200 ml de natas com cuidado e mexa.
Junte as folhas de gelatina escorridas e misture.
Depois de tudo bem misturado, apague o lume e deixe arrefecer um pouco.
2. Bata as restantes natas até que fiquem fofas e volumosas.
Quando o caramelo estiver quase frio, envolva com as natas.
3. Coloque 1/3 do creme de caramelo no fundo de uma forma com aro amovível (26 cm).
Embeba metade das bolachas em café e espalhe por cima.
Por cima das bolachas, espalhe mais 1/3 de creme.
Embeba as restantes bolachas e espalhe por cima.
Por fim, cubra tudo com o restante creme e alise.
4. Leve ao frigorífico durante 6 horas até que fique bem rijinha e fresquinha.
Depois da sobremesa solidificada, passe com uma faca à volta do aro e desenforme.
Decore com caramelo líquido.
E está pronta a servir.