

SEMI-FRIO DE KIWI

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

80g de manteiga
180g de bolacha maria picada
8 folhas de gelatina
100 ml de leite
180g de açúcar
500g de kiwis descascados e cortados em pedaços
400 ml de natas para bater
Kiwis cortados às rodelas para decorar
Geleia de fruta q.b.



Tempo de preparação: 30 minutos + 6 horas
Custo: 5.00 € | Custo por pessoa: 0.50 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/semi-frio-kiwi-26400/>

PREPARAÇÃO

1. Num tachinho, leve ao lume a manteiga e deixe derreter.
Quando a manteiga estiver derretida, apague o lume.
Junte a bolacha e misture muito bem.
Numa forma com 26 cm de diâmetro e aro amovível, espalhe no fundo a bolacha e acalque bem.
Leve ao frigorífico até que fique rija.
2. Coloque as folhas de gelatina a demolhar em água fria durante 5 minutos.
Num tachinho, leve ao lume o leite e deixe aquecer bem.
Quando estiver quente, adicione as folhas de gelatina bem espremidas e mexa.
Depois de tudo bem misturado, apague o lume.
3. Com a varinha mágica, faça puré dos kiwis.
4. Bata as natas até que fiquem fofas e volumosas.
Aos poucos, adicione o açúcar e bata até que fique chantilly.
Envolve o chantilly com o puré de kiwi e a gelatina dissolvida no leite.
Coloque o creme sobre a bolacha e leve ao frigorífico aproximadamente 6 horas até solidificar.
5. Na hora de servir, passe com uma faca à volta do aro e retire-o.
Espalhe as rodelas de kiwi por cima da sobremesa.
Por fim, pincele com geleia.
E está pronta a servir.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!