

TARTE GELADA DE MAÇÃ

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 12 FATIAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 50 MINUTOS + 6 HORAS

1500g de maçãs descascadas e cortadas em pedaços grandes

10 colheres de sopa de açúcar

70g de manteiga

1 pacote de bolacha maria torrada e picada

125g de manteiga

1 lata de leite condensado magro

400 ml de natas

8 folhas de gelatina

100 ml de leite

Canela em pó q.b.



PREPARAÇÃO

1. Numa panela com um pouco de água, coza as maçãs durante 8 minutos.

Num escorredor, escorra as maçãs.

2. Numa frigideira, leve ao lume as 70g de manteiga e deixe aquecer.

Junte o açúcar, mexa e deixe aquecer bem até começar a ficar uma pasta.

Junte 2/3 das maçãs, mexa muito bem e tempere com canela em pó.

Deixe fritar até começar a ficar com cor de caramelo e as maçãs começarem a desfazer-se.

Deixe arrefecer.

3. Faça puré das restantes maçãs e deixe arrefecer.

4. Num tacho, leve ao lume as 125g de manteiga.

Depois de quente e derretida, apague o lume e junte a bolacha.

Mexa muito bem.

Coloque no fundo de uma forma com aro.

Acalque muito bem para ficar uma base compacta. Leve ao frigorífico para ficar bem rijinho.

5. Coloque as folhas de gelatina a demolhar em água fria durante 5 minutos.

Num tacho, leve ao lume o leite e quando estiver quente, junte as folhas de gelatina bem escorridas. Mexa muito bem e apague o lume.

6. Bata as natas até ficarem firmes.

Junte o leite condensado, o puré de maçã e o leite com as folhas de gelatina.

Bata muito bem até ficar bem misturado.

7. Por cima da base de bolacha espalhe metade dos pedaços de maçã.

Reserve os restantes.

Por cima, coloque o creme branco e leve ao frigorífico durante 6 horas até ficar bem firme.

8. Passado as 6 horas passe com uma faca à volta e retire o aro.

Espalhe por cima a restante maçã e polvilhe tudo com canela.

Custo: 7.00 € ; Custo por fatia: 1.70 €

<http://www.saborintenso.com/f23/tarte-gelada-maca-5064/>

www.saborintenso.com