

# TARTE FRIA DE LEITE CONDENSADO E MORANGOS

www.saborintenso.com

## INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

180g de bolacha maria picada  
125g de manteiga  
1 lata de leite condensado com 397g  
4 ovos  
200 ml de natas  
6 folhas de gelatina  
250g de morangos cortados em cubinhos  
Morangos para decorar



Tempo de preparação: 45 minutos + 4 horas  
Custo: 4.00 € | Custo por pessoa: 0.40 €

Receita: Neuza Costa  
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar  
Produzido para [www.SaborIntenso.com](http://www.SaborIntenso.com)

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/tarte-fria-leite-condensado-morangos-28427/>

## PREPARAÇÃO

1. Num tachinho, leve ao lume a manteiga e deixe derreter.  
Depois da manteiga derretida, apague o lume.  
Misture a bolacha e mexa.  
Depois de tudo bem misturado, coloque numa forma de aro amovível com 26 cm de diâmetro.  
Acalque bem para que fique uma base compacta.  
Leve ao frigorífico até que arrefece e fique rija.
2. Parta os ovos e separe as gemas das claras.  
Coloque as gemas num tachinho e as claras numa tigela.  
Junte o leite condensado às gemas e misture.  
Por fim, adicione as natas e mexa.
3. Coloque as folhas de gelatina a demolhar em água fria durante 5 minutos.  
Leve o tacho ao lume e deixe cozinhar em lume brando, sem parar de mexer até que engrosse.  
Quando o creme estiver quase a ferver, junte as folhas de gelatina bem escorridas e mexa.  
Retire do lume e deixe arrefecer um pouco.  
Quando o creme estiver morno, mexa com uma vara de arames para que fique homogéneo.
4. Bata as claras em castelo até que fiquem firmes.  
Adicione o creme às claras e envolva muito bem.  
Por cima da bolacha já fria, espalhe os morangos cortados em pedaços e por cima o creme.  
Alise e leve ao frigorífico durante 4 horas até que o creme fique solidificado e fresquinho.
5. Na hora de servir, passe com uma faca à volta do aro e retire-o.  
Decore a gosto com os morangos e sirva.  
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

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

Saborintenso.com