

SEMI-FRIO DE MARACUJÁ E ANANÁS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 12 PESSOAS

180g de bolacha de manteiga picada
80g de manteiga
1 lata de leite condensado com 397g
350 ml de polpa de maracujá sem sementes
200 ml de natas para bater
7 folhas de gelatina
100 ml de leite
Gelatina de ananás em pó para meio litro (500 ml)
200 ml de água
300 ml de calda de ananás
7 rodela de ananás em calda



Tempo de preparação: 1 hora + 7 horas
Custo: 7.50 € | Custo por pessoa: 0.63 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/semi-frio-maracuja-ananas-29623/>

PREPARAÇÃO

1. Num tachinho leve ao lume a manteiga e deixe derreter.
Quando estiver derretida, apague o lume e misture a bolacha.
Espalhe a bolacha numa forma de aro amovível com 26 cm de diâmetro.
Acalque bem para que fique uma base compacta.
Leve ao frigorífico até que a base fique rijá.
 2. Demolhe as folhas de gelatina uma a uma em água fria durante 5 minutos.
Num tacho, leve ao lume o leite e deixe aquecer.
Quando o leite estiver bem quente, adicione as folhas de gelatina bem escorridas e mexa.
Depois das folhas bem dissolvidas, retire do lume.
 3. Bata as natas até que fiquem fofas e volumosas.
Depois das natas bem batidas e enquanto bate, adicione o leite condensado, a polpa de maracujá e as folhas de gelatina dissolvidas no leite.
Bata até que tudo fique bem misturado.
 4. Espalhe o creme de maracujá por cima da bolacha.
Leve ao frigorífico até que fique bem solidificado.
 5. Depois da sobremesa solidificada, num tachinho, leve ao lume a água e deixe ferver.
Junte a gelatina em pó e mexa.
Quando a gelatina estiver bem dissolvida, apague o lume, junte a calda de ananás e misture bem.
Deixe arrefecer até que fique morna.
 6. Espalhe as rodela de ananás por cima do semi-frio de maracujá.
Por fim, com cuidado, regue tudo com a gelatina de ananás.
Leve ao frigorífico até que fique bem solidificado.
 7. Na hora de servir, passe com uma faca à volta do aro e retire-o.
E está pronto a servir.
- 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