

PUDIM FRIO DE CHOCOLATE BRANCO COM MOLHO DE MORANGOS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

200g de chocolate branco para culinária partido em pedaços
90g de manteiga
6 folhas de gelatina incolor
4 ovos
60g de açúcar
400 ml de natas frescas para bater
100g de açúcar
150g de açúcar
500g de morangos arranjados e cortados em quartos
Sumo de 1 limão



Tempo de preparação: 50 minutos + 4 horas
Custo: 4.20 € | Custo por pessoa: 0.42 €

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

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/pudim-frio-chocolate-branco-molho-morangos-40335/>

PREPARAÇÃO

1. Num tacho com um pouco de água e uma tigela de vidro, coloque a derreter em banho maria a manteiga e o chocolate.

Tenha atenção para que o lume não esteja forte.

Entretanto, coloque a demolhar as folhas de gelatina em água fria durante 5 minutos.

Quando o chocolate estiver derretido, mexa e junte as folhas de gelatina bem escorridas.

Misture bem até que fiquem dissolvidas e apague o lume.

2. Parta os ovos e separe as gemas das claras.

Às gemas, junte os 60g de açúcar e bata até que fique uma gemada.

Quando a gemada estiver fofa, junte aos poucos e enquanto bate o chocolate.

Bata tudo muito bem.

3. Bata as natas até que fiquem fofas e consistentes.

Enquanto bate, junte aos poucos os 100g de açúcar.

Bata até que fique chantilly.

4. Bata as claras em castelo bem firmes.

5. Aos poucos e alternadamente com uma colher, envolva o creme de chocolate com o chantilly e as claras.

Verta o creme para uma forma própria previamente molhada em água fria.

Guarde no frigorífico até que o pudim fique consistente e bem fresco.

6. Entretanto, faça o molho.

Num tacho, leve ao lume os morangos, os 150g de açúcar e o sumo de limão.

Mexa e deixe cozinhar em lume brando durante 20 minutos.

Passado os 20 minutos e quando o molho estiver consistente, apague o lume e deixe arrefecer.

7. Na hora de servir, mergulhe a forma do pudim durante alguns segundos em água quente e desenforme.

Sirva o pudim com o molho por cima ou à parte.

A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!