

DELÍCIA FRESCA DE MASCARPONE COM MOLHO DE UVAS E VINHO DO PORTO

INGREDIENTES PARA 9 PESSOAS

300g de bagos de uvas brancas
sem pele cortados ao meio e sem grainha
1 pau de canela
80 ml de Vinho do Porto branco
50g de mel
15g de manteiga
250g de queijo mascarpone
400 ml de natas frescas para bater
180g de açúcar em pó
6 folhas de gelatina incolor
100 ml de leite
Raspa de 1 limão



Tempo de preparação: 20 minutos +
45 minutos (preparar uvas) + 3 horas
Custo: 8.00 € | Custo por pessoa: 0.89 €

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

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/delicia-fresca-mascarpone-molho-uvas-vinho-do-porto-41200/>

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela com água fria, mergulhe as folhas de gelatina uma a uma e deixe demolhar durante 5 minutos.
Num tachinho, leve ao lume o leite e deixe aquecer.
Junte as folhas de gelatina bem escorridas e misture.
Quando tudo estiver bem misturado, retire do lume.
 2. Bata as natas até que fiquem bem firmes.
Quando as natas estiverem firmes, adicione aos poucos e alternadamente, o açúcar e o queijo mascarpone.
Bata muito bem até que fique um creme homogêneo.
Por fim, junte aos poucos a gelatina dissolvida no leite e bata até que fique bem misturado.
Junte a raspa de limão ao creme e envolva bem com uma colher.
 3. Divida o creme por formas de pudins frios previamente molhadas em água fria ou por taças de sobremesa.
Guarde no frigorífico até que o creme fique fresco e solidificado.
 4. Entretanto, numa frigideira leve ao lume a manteiga e quando estiver quente, junte as uvas.
Mexe e deixe cozinhar até que o molho seque.
Adicione o pau de canela, o mel e o Vinho do Porto.
Mexe e deixe ferver alguns minutos até que o molho fique bem apurado.
 5. Na hora de servir, demolhe as formas em água quente durante alguns segundos e desenforme.
Sirva com o molho de uvas morno.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!