

Semi-Frio de Morango com Palitos la Reine

INGREDIENTES PARA 12 PESSOAS

10 a 12 palitos la Reine
2 colheres de sopa de açúcar
60 ml de Vinho do Porto branco
450g de morangos arranjados e cortados em pedaços
100g de açúcar
Sumo de 1 limão pequeno
40 ml de Vinho do Porto branco
1 pau de canela
7 folhas de gelatina incolor
1 lata de leite condensado com 397g
600 ml de natas frescas para bater
2 colheres de sopa de açúcar em pó
1 colher de sopa de compota de morango
Morangos para decorar



Tempo de preparação: 40 minutos + 3 horas e 30 minutos
Custo: 10.00 € | Custo por bolacha: 0.83 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/semi-frio-morango-palitos-la-reine-42034/>

PREPARAÇÃO

1. Num tachinho leve ao lume 200 ml de água e as 2 colheres de sopa de açúcar. Mexa e deixe ferver durante 3 minutos. Quando a calda começar a ferver, junte os 60 ml de Vinho do Porto e deixe aquecer um pouco sem deixar ferver.
2. Numa forma com 26 cm de diâmetro e aro amovível, espalhe no fundo os palitos la Reine de forma a cobri-lo totalmente. Regue os palitos la Reine com a calda de Vinho do Porto.
3. Num tacho leve ao lume os morangos, os 100g de açúcar, o sumo de limão, o pau de canela e os 40 ml de Vinho do Porto branco. Mexa e deixe cozinhar em lume médio aproximadamente 15 minutos. Quando os morangos estiverem cozidos, retire o pau de canela e passe tudo com a varinha mágica.
4. Entretanto, mergulhe as folhas de gelatina uma a uma em água fria e deixe demolhar durante 5 minutos. Depois das folhas de gelatina amolecidas, escorra-as bem e junte-as ao puré. Mexa muito bem até que a gelatina fique bem dissolvida.
5. Coloque o puré numa tigela e misture bem com o leite condensado. Deixe arrefecer até que o puré fique frio.
6. Numa tigela, coloque metade das natas e bata até que fiquem bem firmes. Aos poucos, envolva o puré com as natas. Depois de tudo bem misturado, espalhe o creme por cima dos palitos la Reine. Leve ao frigorífico entre 2 a 3 horas até que o creme solidifique.
7. Depois do creme solidificado, faça o chantilly. Numa tigela, bata as restantes natas até que fiquem firmes. Depois das natas firmes e enquanto bate, adicione o açúcar em pó. Bata até que fique chantilly.
8. Espalhe colheradas de chantilly e de doce de morango por cima do semi-frio. Com a ajuda de uma colher e uma faca, espalhe, de forma que fique com aspecto marmoreado. Aos poucos, vá acrescentando doce para que fique mais colorido.
9. Decore a gosto com os morangos. Por fim, passe com uma faca à volta do aro e retire-o. Guarde no frigorífico até à hora de servir. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!