

Delícia de Doce de Ovos com Ananás

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

250g de pão de ló cortado em cubinhos
490g de ananás em conserva cortado em pedacinhos
1 colher de sopa de açúcar
1 calda do ananás de uma lata de 825g
40 ml de Vinho do Porto branco
250 ml de água
300g de açúcar
1 casquinha de limão
12 gemas
400 ml de natas frescas para bater
100g de fios de ovos
125g de groselhas



Tempo de preparação: 35 minutos + 4 horas
Custo: 13.50 € | Custo por pessoa: 1.10 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/delicia-doce-ovos-ananas-42790/>

PREPARAÇÃO

1. Num tacho leve ao lume os 300g de açúcar, a água e a casquinha de limão. Mexa e quando entrar em ebulição deixe ferver durante 5 minutos. Passado os 5 minutos, retire do lume e deixe arrefecer.
2. Entretanto, num outro tachinho leve ao lume a calda do ananás e a colher de sopa de açúcar. Mexa e deixe ferver aproximadamente 8 minutos até que reduza para metade. Passado os 8 minutos, misture o Vinho do Porto e retire do lume.
3. Mexa muito bem as gemas com um garfo. Retire a casquinha de limão da calda de açúcar. Com uma vara de arames, misture muito bem as gemas com a calda de açúcar.
4. Leve novamente ao lume e deixe cozinhar em lume brando sem parar de mexer. Quando o doce de ovos engrossar e antes que comece a ferver, retire do lume. Mexa mais um pouco para que as gemas não cozam. Deixe arrefecer o doce de ovos totalmente.
5. Depois do doce de ovos frio, bata as natas até que fiquem consistentes. Junte o doce de ovos às natas e envolva com uma colher ligeiramente de forma que fique um creme marmoreado.
6. No fundo de uma taça grande ou em tacinhas, coloque os cubos de pão de ló. Regue o bolo com a calda de ananás. Por cima, espalhe os pedacinhos de ananás. Cubra tudo com o creme marmoreado. Por fim, decore com os fios de ovos e as groselhas. Guarde no frigorífico até que a sobremesa fique fresca. E está pronta a servir. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!