

# Semi-Frio de Ananás

## INGREDIENTES PARA 16 PESSOAS

### PARA A BASE:

100g de manteiga com sal  
200g de bolacha maria ralada

### PARA O CREME:

A calda de uma lata de ananás em conserva com 820g  
2 pacotes de gelatina de ananás para ½ litro cada  
400 ml de natas para bater  
1 lata de leite condensado com 397g  
4 claras de ovo

### PARA A COBERTURA:

As rodela de ananás em conserva de 1 uma lata com 820g  
1 pacote de gelatina de ananás para meio litro  
1 forma com aro amovível com 26 de diâmetro



**Tempo de preparação: 30 minutos + 4 horas**

**Receita: Neuza Costa**

**Fotografia e Video: Sandro Vilar**

**Produzido para www.SaborIntenso.com**

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/semi-frio-ananas-43060/>

## PREPARAÇÃO

### 1. Para a base:

Num tachinho, leve ao lume a manteiga e deixe derreter.  
Quando estiver derretida, apague o lume e misture a bolacha.

2. Espalhe a bolacha no fundo da forma e acalque bem para que fique uma base compacta.  
Guarde no frigorífico para que fique consistente.

### 3. Para o creme:

Num tachinho, leve ao lume a calda do ananás e deixe ferver.  
Quando começar a ferver, junte os 2 pacotes de gelatina e mexa muito bem.  
Retire do lume e deixe arrefecer durante 15 minutos.

4. Passado o tempo, bata as natas até que fiquem bem firmes.  
Enquanto bate, adicione o leite condensado e a gelatina de ananás que preparou em fio.  
Bata até que tudo fique bem misturado.

### 5. Bata as claras em castelo.

Envolva muito bem as claras com o creme.  
Espalhe o creme por cima da base de bolacha, alise e guarde no frigorífico durante 30 minutos.

6. Passado o tempo, espalhe por cima as rodela de ananás e guarde no frigorífico até que fique bem solidificado.

### 7. Entretanto, prepara a gelatina para a cobertura.

Faça a gelatina conforme as instruções da embalagem e deixe arrefecer.

### 8. Por cima da sobremesa e com a ajuda de uma colher, espalhe cuidadosamente a gelatina.

Guarde no frigorífico até que o semifrio fique solidificado e fresco.

Na hora de servir, passe com uma faca à volta do aro e retire-o.

Espero que gostem, bom apetite!

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