

Tarte de Iogurte com Frutos Vermelhos

INGREDIENTES PARA 16 FATIAS

Para a base:

300g de bolacha maria ralada
200g de manteiga com sal

Para o recheio:

300g de iogurte grego natural
1 lata de leite condensado com 397g
8 folhas de gelatina incolor
200 ml de natas para bater

Para a compota:

300g de frutos vermelhos
100g de açúcar
1 pau de canela



Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <https://www.saborintenso.com/f23/tarte-iogurte-frutos-vermelhos-43138/>

PREPARAÇÃO

1. Num tacho leve ao lume a manteiga e deixe derreter.

Quando a manteiga estiver derretida, apague o lume e misture muito bem a bolacha.

2. Numa tarteira com 32 cm de diâmetro e fundo amovível ou numa forma com aro amovível, forre com a bolacha.

Acalque muito bem com uma espátula e uma colher para que a massa fique bem compacta.

Guarde no frigorífico até que a bolacha fique rija.

3. Demolhe as folhas de gelatina em água fria, uma a uma, durante 5 minutos.

Num tachinho com 4 colheres de sopa de água, aqueça e junte as folhas de gelatina escorridas.

Mexa até que derretam.

Retire do lume e reserve.

4. Entretanto, numa tigela, bata as natas até que fiquem consistentes.

Enquanto bate, junte o leite condensado e o iogurte.

Por fim, adicione a gelatina.

Depois de tudo bem misturado, verta o preparado para dentro da tarteira.

Guarde no frigorífico durante 3 horas até que solidifique.

5. Por fim, faça a compota. Num tacho leve ao lume os frutos vermelhos, o açúcar e o pau de canela.

Mexa e deixe cozinhar em lume brando, entre 20 a 30 minutos.

Mexa de vez em quando para que não agarre no fundo.

Quando os frutos vermelhos começarem a ficar espessos e com uma colher, ao passar no fundo do tacho fizer uma estrada ligeira, retire do lume.

Tenha atenção que a compota engrossa depois de fria.

6. Depois de tudo frio, espalhe a compota por cima da tarte.

Para que seja mais fácil desenformar, espere alguns minutos antes de retirar a tarte da tarteira.

Se quiser, por cima, pode decorar com alguns frutos vermelhos.

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