

SEMI-FRIO DE CEREJAS COM MASCARPONE

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 40 MINUTOS + 6 HORAS

PARA A BASE

200g de bolachas shortcake de chocolate picadas
120g de manteiga

PARA A COBERTURA

500 ml de sumo de cereja de compra
7 folhas de gelatina
Cerejas para decorar q.b.



PARA O CREME

1 lata de leite condensado light (390g)
250g de queijo mascarpone
200 ml de natas
5 folhas de gelatina
5 colheres de sopa de leite
500g de cerejas cortadas ao meio e descaroçadas

PREPARAÇÃO

1. Num tacho, leve ao lume a manteiga. Quando derreter, apague o lume e misture bem a bolacha picada.
2. Coloque a bolacha no fundo de uma forma de aro (26cm), espalhe e acalque bem para ficar com uma base compacta. Leve ao frigorífico até a base ficar rija.
3. Para o creme, coloque as 5 folhas de gelatina a demolhar em água fria durante 5 minutos. Num tacho, leve ao lume o leite e quando estiver bem quente, junte as folhas de gelatina bem escorridas. Mexa muito bem e apague o lume.
4. Bata as natas até ficarem fofas e volumosas. Junte o queijo mascarpone e o leite condensado. Bata tudo muito bem. Junte o leite com a gelatina e bata até ficar tudo bem misturado.
5. Coloque o creme por cima da bolacha já fria.

Por cima do creme, espalhe as cerejas descaroçadas e acalque de maneira a que fiquem escondidas no creme.

- Leve ao frigorífico até o creme ficar bem firme.
6. Depois do doce solidificado, faça a cobertura. Demolhe em água fria as 7 folhas de gelatina durante 5 minutos. Num tacho, leve ao lume um pouco de sumo de cereja e deixe aquecer bem. Depois de quente, junte as folhas de gelatina escorridas e mexa bem.
7. Junte a gelatina com o restante sumo. Misture bem e deixe arrefecer.
8. Coloque com muito cuidado, a gelatina por cima da parte branca e leve ao congelado durante 20 minutos. Passado os 20 minutos, coloque no frigorífico até a gelatina solidificar totalmente.
9. Na hora de servir, passe com uma faca à volta do aro e retire-o. Decore a sobremesa com cerejas e sirva.

Custo: 9.00 € ; Custo por pessoa: 1.33 €

<http://www.saborintenso.com/f23/semi-frio-cerejas-mascarpone-6808/>

www.saborintenso.com