Semi-frio de Morangos com Pistache

60 min. Fácil Moderado 12 doses

Ingredientes

300 ml de Natas LONGA VIDA bem frias
500 g de morangos
200 g de açúcar
5 folhas de gelatina incolor
50 g de miolo de pistache
3 ovos
80 g de farinha para bolos com fermento

Informação nutricional

Energia	170,5 kcal	9%*
Proteínas	3,6 g	7%*
Lípidos	3,8 g	5%*
Hidratos de Carbono	25,5 g	10%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Preparação da base: Unte uma forma redonda de 24 cm com manteiga e polvilhe com farinha. Reserve.
2. Bata os ovos com o açúcar até obter um creme bem fofo e esbranquiçado. Adicione a farinha peneirada, envolva bem e verta na forma.
3. Leve a forno pré-aquecido nos 175º durante cerca de 10 minutos. Faça o teste do palito.
4. Deixe arrefecer ligeiramente, desenforme sobre uma rede e deixe arrefecer completamente.
5. Preparação do recheio: Coloque metade dos morangos, lavados e cortados em pedaços, num tacho juntamente com o açúcar e leve a fogo médio durante cerca de 8 minutos.
6.

Triture com a varinha mágica e reserve no frigorífico para arrefecer. Quando a mistura dos morangos estiver bem fria, comece a bater as natas até que comecem a ficar firmes. Coloque as folhas de gelatina de molho num pouco de água fria durante 3 a 4 minutos. Escorra e coloque-as numa chávena juntamente com 2 colheres de sopa dos morangos processados e leve ao micro-ondas durante 5 a 10 segundos, até derreter.

7 Adicione o puré de morangos às natas e bata mais um pouco. Adicione a gelatina e bata mais um pouco.

8 Montagem: Unte uma forma redonda desmontável com um pouco de óleo. Coloque no fundo a base de bolo e verta o preparado das natas e morango. Alise com uma espátula e leve ao frio durante três a quatro horas.

9 Desenforme, polvilhe com os pistache e decore com os morangos restantes.