

Sobremesas | Receitas com Leite Condensado

Sobremesa por Camadas de Mirtilos

90 min. | Médio | Moderado | 6 doses

Ingredientes

4 ovos
350 g de açúcar
100 g de farinha
250 g de mirtilos
1/4 de sumo de limão
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
1 lata de doce de mirtilos
200 ml de Natas LONGA VIDA
1 embalagem de creme de coco
5 folhas de gelatina
2 c. de sopa mel
2 claras de ovo
50 g de açúcar em pó
1 c. de sobremesa de aroma de baunilha
1 cálice de vinho do Porto
50 g de manteiga
50 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	1087,4 kcal	54%*
Proteínas	18,2 g	36%*
Lípidos	26,7 g	38%*
Hidratos de Carbono	179,0 g	69%*

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

Preparação

1 CAMADA DE BOLO:

2 Bater quatro ovos com 100g de açúcar.

3 Juntar 100g de farinha e misturar tudo muito bem.

4 Adicionar 2 colheres de sopa de creme de coco.

5 Levar ao forno a 180º cerca de 20 minutos numa forma redonda amovível, colocando papel vegetal na base, untando tudo com manteiga, para além de polvilhar com farinha.

6 Retirar do forno e reservar, deixando arrefecer no prato de servir, este entretanto escolhido para servir a sobremesa.

7 DOCE DE MIRTILOS:

8 Levar ao lume brando 200g de mirtilos, 100g de açúcar e o sumo de limão, mexendo de vez em quando.

9 Quando os mirtilos ficarem cozidos, triturar tudo com a varinha mágica.

10 Manter em lume durante só mais alguns minutos e reservar.

11 CAMADA DE SEMIFRIO DE MIRTILOS:

12 Misturar o restante creme de coco e o Leite Condensado NESTLÉ.

13 Bater as Natas LONGA VIDA com 50g de açúcar.

14 Colocar as folhas de gelatina em água fria para hidratarem, para depois serem levadas ao micro-ondas até derreterem.

15 Adicionar a gelatina ao creme de coco com o Leite Condensado NESTLÉ.

16 Juntar o preparado anterior às natas com o açúcar

17 Verter o creme de mirtilos aos poucos na mistura anterior, mexendo tudo muito bem.

18 Levar o resultado anterior ao frigorífico até solidificar em cima da camada de bolo com a ajuda da mesma forma redonda amovível.

19 CHOCOLATE:

20 Levar 2 colheres de sopa de mel, 2 colheres de sopa de manteiga, 4 colheres de sopa de chocolate de culinária derretido e 2 colheres de açúcar a lume brando até engrossar, mexendo sempre.

21 Depois de arrefecer, espalhar o resultado anterior por cima da camada de semifrio anterior, depois desta solidificar, com cuidado e com a ajuda de uma espátula.

22 MERENGUE SIMPLES:

23 Bater as 2 claras em castelo.

24 Acrescentar 50g de açúcar, aos poucos, e verter o aroma de baunilha.

25 Levar ao forno numa forma untada com margarina e polvilhada com farinha, com a porta do forno entreaberta a uma temperatura baixa até ficar ligeiramente tostado, tendo em conta o mesmo diâmetro da base da forma redonda utilizada acima, sem esquecer de fazer pequenos efeitos com uma colher.

26 REDUÇÃO DE MIRTILOS:

27 Levar 50g de mirtilos, 1 cálice de vinho do Porto e 50g de açúcar a lume brando, deixando reduzir até ficar um molho espesso.

28 Deixar arrefecer e colocar de seguida por cima da camada anterior