

Sobremesas Tartes

Tarte de Limão e Framboesa

30 min. Fácil Moderado 8 doses

Ingredientes

1 lata de Leite Condensado NESTLÉ Tradicional
4 0 gemas de ovo
2 0 claras de ovo
180 g de bolacha maria integral
90 g de manteiga amolecida
1 c. de chá de cacau em pó
350 g de framboesas
25 g de açúcar amarelo
2 c. de sopa de sumo de limão
0 sal q.b.
0 folhinhas de hortelã e raspas de chocolate preto para servir

Informação nutricional

Energia	393,8 kcal	20%*
Proteínas	7,9 g	16%*
Lípidos	18,9 g	27%*
Hidratos de Carbono	47,2 g	18%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno nos 180º.
2. Triture as bolachas grosseiramente, junte o cacau em pó e a manteiga amolecida e volte a triturar, envolvendo bem a manteiga nas migalhas de bolacha.
3. Forre uma tarteira com esta mistura, pressionando bem com os dedos. Leve ao forno já quente cerca de 5 minutos, apenas para ‘prender’ a base de bolacha. Reserve.
4. Triture 100 g de framboesas frescas, junte as gemas e bata muito bem. Passe esta mistura por um coador, para descartar as grainhas das framboesas - use uma espátula para pressionar a mistura contra a rede do

coador, de forma a obter o máximo de líquido.

5 Verta o leite condensado para uma taça, junte-lhe a mistura de gemas e framboesas e o sumo de 1 limão. Mexa bem e verta por cima da base de bolacha (pode ser que não use o recheio todo, depende do tamanho da sua forma). Espalhe algumas framboesas frescas e leve ao forno cerca de 15 minutos.

6 Entretanto, prepare o coulis de framboesa: leve ao lume 100 g de framboesas frescas ou congeladas com 25 g de açúcar amarelo (ou a gosto) e sumo de ½ limão. Deixe cozinhar em lume brando até as framboesas estarem bem desfeitas e terem largado o sumo, formando uma calda. Passe por um coador, para descartar as grainhas, pressionando com uma espátula, de forma a extrair todo o coulis. Deixe arrefecer e reserve até servir.

7 Para preparar o merengue, bata duas claras em castelo com 2 colheres de sopa de açúcar amarelo e uma pitada de sal até ficar bem firme (guarde as outras duas claras no frigorífico ou no congelador para futuras utilizações).

8 Coloque o merengue num saco pasteleiro e faça pequenos montes de merengue por toda a tarte. Queime com um maçarico de cozinha ou leve ao forno quente na posição grill durante cerca de meio minuto ou até os montinhos ganharem um pouco de cor (é muito rápido). Depois de arrefecida, leve ao frio.

9 Sirva decorada com folhinhas de hortelã, as restantes framboesas frescas e o coulis.