Verrines

Strawberry Cheesecake

(12 unidades)

Ingredientes:
400g bolachas de canela
200g nozes picadas finamente
1 clh sobremesa de canela em pó
200g manteiga sem sal amolecida
700g de morangos
150g açúcar amarelo
100ml whisky
400g queijo mascarpone
300g sour cream (nata ácida) ou créme fraiche
250g açúcar em pó
1 vagem de baunilha
Raspa de 1 limão
400ml natas em chantilly (35%)

Prepare a base de bolacha: pique grosseiramente as bolachas e junte com as 100g de manteiga amolecida, as nozes e a canela. Divida metade pelos copinhos e reserve a restante metade.
Numa frigideira derreta 100g manteiga, adicione o açúcar e o whisky e cozinhe 600g de morangos fatiados até amolecerem. Deixe arrefecer e divida apenas metade pelos copos, reservando a outra metade.
Numa tijela bata o mascarpone com o açúcar, adicione o sour cream previamente batido, as sementes de baunilha, a raspa de limão e por fim envolva com as natas em chantilly. Divida metade pelos copinhos. Repita mais uma camada de bolacha, outra de creme e outra de morangos. Decore com chantilly, morangos e folha de hortelã.

Trifle de Limão

(12 unidades)

Ingredientes:
Sumo e raspa de 4 limões
400g de açúcar
80g de manteiga sem sal
4 ovos
800ml natas
Raspa e sumo de 2 limões
2 latas de leite condensado
10g de gelatina
2 pacotes de bolachas waflles (baunilha ou limão)

Comece por preparar o curd de limão: num tacho, coloque o açúcar, a raspa de limão, a manteiga e o sumo de limão. Leve ao lume e deixe derreter. Deixe ferver durante 3 minutos. Bata bem os ovos com uma vara de arames. Aos poucos e enquanto bate, junte em fio a calda. Coloque novamente no tacho. Deixe cozinhar em lume brando sem parar de mexer até engrossar. Apague o lume antes de começar a ferver. Deixe arrefecer.
Para o creme de limão, bata as natas em chantilly com o sumo e raspa de 2 limões. Adicione o leite condensado e misture. Por fim adicione a gelatina hidratada e derretida. Misture bem.
Para a montagem faça camadas de creme de limão, bolacha e curd alternadamente. Decore com rodela de limão.

Todos os direitos reservados de acordo com a legislação em vigor.
É expressamente proibida a cópia, reprodução, publicação ou venda de parte ou da totalidade desta publicação, sem autorização prévia da autora.

Banoffee Pie

(12 unidades)

Ingredientes:
750g bolachas digestivas
240g manteiga sem sal
200ml natas (35% gordura)
200g açúcar
1 clh sopa manteiga sem sal
1 clh sopa de vinho Porto seco
1 clh café de flor de sal
3 latas de leite condensado cozido
400ml natas (35% gordura) em chantilly
1 Kg bananas

Comece por fazer um toffee: derreta o açúcar e adicione as natas quentes. Junte 1 clh sopa de manteiga, 1 clh sopa de Porto e 1 clh café de sal. Mexa tudo e deixe arrefecer.
Num processador mistura as bolachas com a manteiga amolecida. Separe em duas partes iguais e reserve.
Divida uma das metades da base pelos copo. No topo coloque 1 clh de sopa de caramelo salgado. Coloque rodelas de banana em torno do frasco e reserve.
Bata o leite condensado e junte as natas em chantilly. Separe em duas partes iguais e reserve.
Divida uma das metades do creme pelos copos, cubra com a restante bolacha, mais uma colher de caramelo salgado e fatias de banana. Por fim divida o restante creme, cubra com rodelas de banana e polvilhe com açúcar. Queime o açúcar com um maçarico.

Todos os direitos reservados de acordo com a legislação em vigor.
É expressamente proibida a cópia, reprodução, publicação ou venda de parte ou da totalidade desta publicação, sem autorização prévia da autora.