Tarte Flan
Chocolate e Framboesa



Ingredientes:

1 massa quebrada
1000g leite gordo
90g amido de milho
4 ovos
170g açúcar
1 clh sopa aroma baunilha
1 noz manteiga sem sal
2 clh sopa cacau em pó

Compota de framboesa
Hortelã fresca
200g framboesas frescas

Preparação:

Aqueça o forno a 200ºC
Comece por juntar o leite com o açúcar, o amido, a baunilha, a manteiga e mexa bem até desfazer bem o amido.
Leve ao lume médio até levantar fervura. Quando este estiver bem quente, adicione a fio nas gemas mexidas.
Leve tudo ao lume médio, mexendo sempre, até engrossar. Divida em duas partes e numa delas adicione o cacau em pó e mexa bem.
Prepare uma forma redonda de fundo amovível (22/24 cm), forrando o fundo e as laterais com a massa quebrada.
Verta os cremes alternadamente na forma e leve ao forno cerca de 45 minutos (ou até o palito sair seco no meio)
O flan sairá do forno ainda bastante mole.
Deixe repousar durante a noite e depois desenforme com cuidado.
Faça uma camada muito fina com compota à sua escolha e disponha as framboesas por cima. Termine com pequenas folhas de hortelã.
Sirva à temperatura ambiente.

Validade – 3/4 dias frigorifico

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 dos autores.

Tarte Flan
Mirtilos e Limão



Ingredientes:

1 massa quebrada
1000g leite gordo
90g amido de milho
4 ovos
170g açúcar amarelo
Raspa de 1 limão
1 noz manteiga sem sal
150g mirtilos frescos

200g mirtilos frescos
100g açúcar amarelo

Preparação:

Aqueça o forno a 200ºC
Comece por juntar o leite com o açúcar, o amido, a raspa de limão, a manteiga e mexa bem até desfazer bem o amido. Leve ao lume médio até levantar fervura. Quando este estiver bem quente, adicione a fio nas gemas mexidas.
Leve tudo ao lume médio, mexendo sempre, até engrossar.
Prepare uma forma redonda de fundo amovível (22/24 cm), forrando o fundo e as laterais com a massa quebrada.
Verta o creme na forma, coloque 150g mirtilos dentro e leve ao forno cerca de 45 minutos (ou até o palito sair seco no meio)
O flan sairá do forno ainda bastante mole.
Deixe repousar durante a noite e depois desenforme com cuidado.

Para o toping: coloque 80g mirtilos e o açúcar num tacho e leve ao lume até o molho engrossar. Passe por um passador e junte aos restantes mirtilos. Deixe arrefecer.

Verta sobre a tarte e sirva à temperatura ambiente.

Validade – 3/4 dias frigorifico

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 dos autores.

Tarte Flan
Morango e Pistáchio



Ingredientes:
1 massa quebrada
1000g leite gordo
90g amido de milho
4 ovos
170g açúcar
1 clh sopa aroma baunilha
1 noz manteiga sem sal
---
1 lata leite condensado
200g natas
2 clh sopa pasta pistáchio

200g morangos frescos
100g açúcar amarelo
5g gelatina neutra em pó + 30g água fria

Preparação:
Aqueça o forno a 200ºC

Para o fundo: hidrate a gelatina e reserve. Junte os morangos em fatias e o açúcar e leve ao lume até reduzir. Adicione a pasta de gelatina e deixe arrefecer.

Para o creme: comece por juntar o leite com o açúcar, o amido, a baunilha, a manteiga e mexa bem até desfazer bem o amido. Leve ao lume médio até levantar fervura. Quando este estiver bem quente, adicione a fio nas gemas mexidas.
Leve tudo ao lume médio, mexendo sempre, até engrossar.
Prepare uma forma redonda de fundo amovível (22/24 cm), forrando o fundo e as laterais com a massa quebrada.
Verta na forma o coulis de morango, por cima o creme flan e leve ao forno cerca de 45 minutos (ou até o palito sair seco no meio)
O flan sairá do forno ainda bastante mole.
Deixe repousar durante a noite e depois desenforme com cuidado.

Para o toping: junte o leite condensado, as natas e a pasta de pistáchio e leve ao lume num tacho largo, mexendo sempre até engrossar em ponto de estrada médio. Retire, cubra com pelicula aderente à face e deixe arrefecer.

Verta a cobertura, decore com metades de morangos frescos e sirva à temperatura ambiente.

Validade – 3/4 dias frigorifico

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 dos autores.