Semifrio Tiramissú



Base:
250g de bolachas Maria
120g de manteiga sem sal

Triture as bolachas até obter uma farinha.
Derreta a manteiga e envolva nas bolachas.
Unte a forma (24cm e fundo amovível) com manteiga e forre o fundo e as laterais com papel vegetal. Coloque a mistura da bolacha no fundo prensando bem. Reserve no frio para que endureça.

Creme:
8 gemas
320 açúcar
400g queijo creme mascarpone
2 clh sopa aroma de baunilha
350g natas para bater (35% gordura)
20g gelatina em pó + 120g água gelada
10 palitos La Reine
400ml café forte
6 clh sopa de Black Rum
Cacau em pó q.b

Comece por preparar a massa de gelatina (adicionar o pó na água gelada, aos poucos e mexendo com um garfo). Refrigerar.
Leve as gemas e o açúcar ao lume em banho maria, batendo sempre com a batedeira, até derreter o açúcar. Retirar do lume e bater a alta velocidade até arrefecer por completo.
Bata o queijo mascarpone à parte com a baunilha e 4 clh sopa de rum e junte por 2 vezes na mistura anterior, envolvendo bem. Junte as natas montadas, por 2 vezes. Por fim adicione a gelatina líquida e bata bem.
Coloque metade do creme no fundo da forma, polvilhe com cacau em pó.
Misture o café com 2 colheres de rum, mergulhe os palitos sem encharcar e disponha-os sobre o creme. Volte a polvilhar com cacau em pó. Cubra com o restante creme.
Refrigere cerca de 12h até servir. Antes de servir decore com chantilly e polvilhe com cacau.

Topo:
300g natas para bater (35% gordura)
100g açúcar em pó
1 clh sopa de sumo de limão
1 clh sopa de aroma de baunilha (ou sementes de 1 vagem de baunilha)

Bata tudo junto até obter um chantilly

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.

Semifrio de Mirtilos



Base:
400g de bolachas Maria
250g de manteiga sem sal

Triture as bolachas até obter uma farinha.
Derreta a manteiga e envolva nas bolachas.
Unte a forma (24cm e fundo amovível) com manteiga e forre o fundo e as laterais com papel vegetal. Coloque a mistura da bolacha no fundo prensando bem e puxe para as laterais.
Reserve no frio para que endureça.

Creme:
560g de queijo creme tipo Philadélphia
280g leite condensado
280g natas para bater (35% gordura)
4 clh sopa sumo de limão + raspa de 1 limão
2 clh sopa de aroma de baunilha
2g gelatina em pó + 120g água gelada

Comece por preparar a massa de gelatina (adicionar o pó na água gelada, aos poucos e mexendo com um garfo). Refrigerar.
Junte o queijo com o leite condensado, o aroma e o sumo de limão e bata bem. Adicione as natas montadas, por 3 vezes, envolvendo delicadamente.
Coloque sobre a base de bolacha e refrigere cerca de 12h até servir. Antes de servir verta o coulis de mirtilos.

Coulis de Mirtilos:
500g de mirtilos
1 clh sopa de açúcar branco
200g açúcar amarelo
100g água
1 clh sopa amido (bem cheia)
2 clh sopa sumo de limão
Raspa de 1 limão

Leve ao lume 100g de mirtilos com 1 clh sopa de açúcar e mexa até desfazer o açúcar e os mirtilos. Coe as cascas e reserve a calda. Junte a calda anterior com os restantes ingredientes e leve ao lume, mexendo sempre até reduzir ao ponto pretendido.

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.