

AS RECEITAS DO MERCADO

com
Saphir Cristal



TARTE DE DOCE DE LEITE E AMEIXA ROXA

Para 6 pessoas ou para 4 pessoas muito gulosas

Ingredientes :

Base da tarte :

8 Bolachas digestivas
75 gramas de Manteiga derretida

Recheio :

16 pequenas ameixas roxas
2 colheres de açúcar mascavado
1/2 calice de Vinho do Porto (Rubi)
1 pau de canela
3/4 lata de leite condensado cozido
250 ml de natas
50 gr de açúcar
Cacau em pó para povelhar
Flores comestíveis (opcional para decoração)

Preparação

- 1- Colocar uma lata de leite condensado a cozer durante 30 min. numa panela de pressão e ou 2h30 numa panela normal. Deixar arrefecer e reservar.
- 2 - Picar grosseiramente as bolachas numa picadora e juntar a manteiga derretida. Envolver bem e colocar a mistura no fundo de uma forma amovível (18 cm) e forrado com papel vegetal. Pressionar bem até a mistura ficar lisa e homogênea. Reservar no frio.
- 3 - Cortar as ameixas a meio, retirar o caroço e colocar numa panela ao lume, juntar o açúcar, o pau de canela e o vinho. Deixar cozinhar 10 minutos em baixa temperatura. Reservar à parte e deixar arrefecer.
- 4- Bater as natas em chantilly com o açúcar e reservar.
- 5 - Retirar a forma do frio e cobrir com 3/4 da lata de leite condensado cozido. Em seguida coloque uniformemente o doce de ameixa e em seguida a camada de chantilly. Polvilhar com cacau em pó. Decorar com flores comestíveis e ou outra decoração a gosto. Levar ao frigorífico durante pelo menos 2h30 antes de servir. Bom apetite!



MERCADO
BOM SUCESSO
URBAN CONCEPT

facebook.com/saphir.cristal | traposcomhistorias.blogspot.pt