

SEMIFRIO DE BOLACHA



INGREDIENTES

- 6 FOLHAS DE GELATINA
- 6 C.S DE LEITE
- 600 ML DE NATAS
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 1 PACOTE DE BOLACHA MARIA
- CAFÉ FORTE QUASE FRIO Q.B
- 250 GR DE AÇÚCAR
- 100 ML DE ÁGUA
- 8 GEMAS
- 1 C.C DE MAÏZENA
- AMÊNDOA PICADA Q.B

CONFEÇÃO

1. Pôr as folhas de gelatina a demolhar em água fria, durante 5 minutos.
2. Aquecer o leite no microondas e quando estiver quente, juntar as folhas de gelatina escorridas e mexer bem.
3. Na cuba, com o batedor, colocar as natas bem frias. Começar a bater na velocidade 4 e aumentar a cada minuto, até atingir a 8a velocidade. Bater cerca de 8 minutos ou até estas ganharem volume. Quando acabar, juntar o leite condensado e a gelatina diluída no leite. Bater 1 minuto, na velocidade 6.
4. Colocar um 1/3 do creme numa forma, com fundo amovível. Molhar as bolachas ligeiramente no café e colocá-las por cima do creme. Cobrir com creme e repetir. Acabar com o creme. Levar ao frigorífico para solidificar, durante 3 a 4 horas.
5. Cobertura:
6. Na cuba limpa, com o acessório misturador, colocar a água e o açúcar e programar na velocidade 3, a 120° C, durante 25 minutos. No final, deixar arrefecer a calda, cerca de 15 minutos.
7. Numa tigela pequena, colocar as gemas e bater ligeiramente com um garfo. Deitar um pouco da calda e a maizena e misturar.
8. Colocar outra vez a calda a aquecer na velocidade 3, a 100° C, durante 5 minutos e juntar as gemas em fio através da tampa doseadora. Quando acabar o tempo, deitar o doce de ovos numa tigela e deixar arrefecer.
9. Quando o semifrio estiver solidificado, cobrir com o doce de ovos e as amêndoas picadas.