

SOBREMESA DE BAUNILHA E FRUTOS VERMELHOS



INGREDIENTES

- 6 GEMAS DE OVO
- 60 G AÇÚCAR
- 50 CL LEITE MEIO GORDO
- 1 C. DE CHÁ DE EXTRACTO DE BAUNILHA
- 12 G GELATINA (5 A 6 FOLHAS)
- 200 G FRUTOS VERMELHOS

CONFEÇÃO

1. Coloque as gemas e o açúcar na taça com o acessório batedor. Misture na velocidade 6 durante 1 min. Junte o leite e a baunilha e seleccione o programa para sobremesas a 85 °C durante 12 min. sem a tampa.
2. Durante este período, revista uma forma redonda com película aderente. Coloque as folhas de gelatina numa taça de água fria e deixe-as mergulhadas durante 5 min.
3. No final do programa, escorra a gelatina e coloque-a na taça. Misture na velocidade 6 durante 1 min. Deite a preparação na forma e coloque-a no frigorífico durante pelo menos 3 horas.
4. Desenforme numa travessa e disponha os frutos vermelhos sobre a sobremesa.