

MOUSSE DE PÊSSEGOS COM QUEIJO MASCARPONE E BISCOITOS DE AMÊNDOA



CONFEÇÃO

1. Para os biscoitos: na taça com a lâmina para triturar/amassar, deite o açúcar, a manteiga cortada em pedaços, o mascarpone, a gema de ovo, a farinha, o fermento e o extrato de amêndoa amarga. Selecione o programa Massas P3 durante 2 minutos. No final do programa, deite a massa obtida numa saladeira e guarde-a no frigorífico durante uma hora.
2. Pré-aqueça o forno a 180°C. Retire a massa do frigorífico e molde com as mãos pequenas bolas de massa do tamanho de uma noz. Passe-as pelo restante açúcar. Coloque as pequenas bolas sobre uma placa de forno coberto com papel de cozedura e leve ao forno durante cerca de 10 minutos até ficarem ligeiramente douradas.
3. Para o mousse de pêsegos: separe a gema das claras. Na taça como o acessório batedor, deite as gemas com o açúcar mascavado. Bata na velocidade 8 durante 2 minutos. Verta para preparação numa saladeira. Lave e seque a taça.
4. Na taça com o acessório batedor, deite as claras com uma pitada de sal e bata na velocidade 8 durante 6 minutos sem a tampa reguladora de vapor. Com a ajuda da espátula, incorpore delicadamente as claras à mistura de mascarpone.
5. Corte os pêsegos em pequenos cubos e junte-os ao mousse. Verta o mousse em copos ou tacinhas e guarde-o no frigorífico durante pelo menos 4 horas.

INGREDIENTES

- PARA O MOUSSE:
- 250 G DE QUEIJO MASCARPONE
- 5 PÊSSEGOS
- 10 CL DE NATAS
- 4 C.S. DE AÇÚCAR MASCAVADO
- 3 OVOS
- 1 PITADA DE SAL
- PARA OS BISCOITOS:
- 50 G DE AÇÚCAR + 2 C.S.
- 50 G DE MANTEIGA
- 30 G DE QUEIJO PARA BARRAR
- 1 GEMA DE OVO
- 100 G DE FARINHA
- 1/2 SAQUETE DE FERMENTO
- 3 GOTAS DE EXTRATO DE AMÊNDOA AMARGA