

CHARLOTTE DE FRUTOS VERMELHOS



CONFEÇÃO

1. Com o acessório batedor e sem a tampa reguladora de vapor bater as natas bem frias - vel6/7/8/2 minutos em cada, até ficarem firmes. Reservar no frigorífico.
2. Passar a taça por água e colocar os frutos vermelhos descongelados, o sumo de limão, o açúcar e o açúcar baunilhado com o acessório misturador - slow cook P1/10 minutos, sem a tampa de vapor.
3. Trocar o acessório pela lâmina de amassar/triturar - vel 10/30 seg. Verificar se os frutos estão em puré. Se necessário repetir. Reservar 2 colheres de sopa de puré.
4. Adicionar a gelatina em pó - vel6/30seg.
5. Adicionar o leite condensado - vel6/30seg. Reservar e deixar arrefecer.
6. Entretanto adicionar água qb às duas colheres de sopa de puré reservado, humedecer ligeiramente os palitos la reine nessa mistura e colocar os mesmos à volta e no fundo de uma forma de aro amovível (usei forma de 24cm pelo que cortei ao meio os palitos que coloquei à volta da forma; usando uma forma mais pequena os palitos têm que ficar mais altos). Reservar.
7. Quando a mistura de frutos vermelhos estiver à temperatura ambiente envolver com a espátula as natas batidas e verter a mistura na forma. Levar ao frigorífico de uma dia para o outro.
8. Antes de servir desenformar e decorar com frutos vermelhos a gosto por cima.

INGREDIENTES

- 650GR DE MISTURA DE FRUTOS VERMELHOS (USEI DOS CONGELADOS)
- 400ML DE NATAS PARA BATER
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 15GR DE GELATINA EM PÓ
- 1C. DE SOPA DE AÇÚCAR
- 1/2C. DE SOPA DE AÇÚCAR BAUNILHADO
- 1C. DE SOPA DE SUMO DE LIMÃO
- 250GR DE PALITOS LA REINE
- 250GR DE FRUTOS VERMELHOS FRESCOS PARA DECORAÇÃO
- ÁGUA QB