

# GELADO IRISH COFFEE



## INGREDIENTES

- 3 CLARAS
- 150 GR DE AÇÚCAR BRANCO FINO
- 250 ML DE NATAS COM PELOS MENOS 35% DE GORDURA, BEM FRIAS
- 2 GOTAS DE SUMO DE LIMÃO
- 1 CHÁVENA (CAFÉ) DE CAFÉ FRIO
- MEIA CHÁVENA (CAFÉ) DE WHISKY

## CONFEÇÃO

1. Na taça, bem fria e limpa, munida do acessório batedor e sem tampa de vapor, bater as natas com as gotas de limão, até ficarem espessas. Começar por velocidade 6, 2 minutos; após os 2 minutos, programar velocidade 7, 2 minutos e, após estes, programar velocidade 8, 2 minutos. Nestes últimos minutos, ir adicionando 75 gr de açúcar pela abertura da tampa. Reservar. Dica: Poderá usar batedeira neste passo, para não ter de lavar e arrefecer a taça e o acessório para o passo 2.
2. Na taça, bem fria e limpa, munida do acessório batedor e sem tampa de vapor, bater as claras em castelo firme (velocidade 7, 3 minutos). Adicionar o restante açúcar em chuva e programar velocidade 7, 2 minutos.
3. Retire o acessório e envolva delicadamente, com a espátula ou colher de pau, as natas batidas. Adicione o whisky misturado com o café (que deve estar bem frio), aos poucos, enquanto vai envolvendo.
4. Coloque o preparado em tacinhas individuais ou numa forma (previamente passada por água fria e escorrida) e leve ao congelador. Retire do congelador 5 a 10 minutos antes de servir.
5. Dica: Para mais de 4 pessoas, fazer a receita a dobrar
6. Nota: Receita inspirada numa receita do saudoso Chefe Silva