

PUDIM DE MARACUJÁ



INGREDIENTES

- PARA O PUDIM:
- 1 LATA DE POLPA DE MARACUJÁ SEM SEMENTES
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO COZIDO
- 250 ML NATAS FRESCAS
- 5 C. DE CHÁ DE GELATINA EM PÓ
- 5 C. SOPA DE ÁGUA
- PARA A COBERTURA:
- 3 MARACUJÁS
- 150 ML ÁGUA
- 1 C. CHÁ GELATINA EM PÓ
- 2 C. SOPA AÇÚCAR

CONFEÇÃO

1. Numa tigela, dissolva as 5 colheres de chá de gelatina em pó nas 5 colheres de sopa de água e misture bem. Deixe repousar para ganhar consistência.
2. Coloque na taça o batedor duplo. Adicione as natas e bata, sem a tampinha reguladora de vapor, na Vel. 7 durante 4 min.
3. Adicione o leite condensado cozido e continue a bater na Vel. 7 durante mais 1 min.
4. Programe mais 2 min na Vel. 8 e vá adicionando a polpa de maracujá através da abertura da tampa.
5. Leve o preparado de gelatina ao micro-ondas para dissolver, 10 a 20 seg na potência máxima, mas sem deixar ferver.
6. Programe 30 seg. na Vel. 7 e adicione a gelatina já dissolvida através do bocal da tampa.
7. Coloque o preparado numa forma para pudim e leve ao frigorífico para ganhar consistência durante, pelo menos, 8 horas (idealmente de um dia para o outro).
8. Desenforme o pudim e prepare a cobertura: Corte os maracujás ao meio e retirar o conteúdo. Com a ajuda de um passador, separe o sumo das sementes. Reserve o sumo todo e 1 ou 2 colheres de chá de sementes.
9. Coloque na taça o acessório misturador. Adicione a água e a gelatina em pó e deixe ferver na Vel. 1, a 100°C, durante 6 min.
10. Adicione o sumo dos maracujás, o açúcar e as sementes reservadas e programe mais 3 min e 30 seg, na mesma velocidade e temperatura.
11. Deixe arrefecer um pouco e coloque por cima do pudim, já desenhado, para decorar.