

GELADO DE NATAS E FRUTOS SILVESTRES



CONFEÇÃO

1. Mergulhe as folhas de gelatina numa taça de água fria. Abra a vagem de baunilha e retire as sementes.
2. Coloque o leite, as natas, o açúcar e as sementes de baunilha na taça com o acessório batedor e seleccione o programa de sobremesas cremosas na velocidade 4 a 95 °C durante 5 min.
3. Junte a gelatina escorrida e misture na velocidade 6 durante 1 min.
4. Deite o creme num pirex ou tapawere rectangular , previamente passado por água fria para desenformar melhor , cubra com película aderente e deixe assentar no congelador durante pelo menos 2 horas.
5. Prepare o molho de Frutos silvestres
6. Coloque metade da embalagem fruta , 5 cl de água e o açúcar na taça com a lâmina de amassar , seleccione velocidade 10 - 1 minuto.
7. Troque pelo acessório misturador , coloque a restante fruta inteira seleccione velocidade 4 a 80 °C durante 15 min.
8. Retire o Gelado do congelador 10 minutos antes de Servir , desenforme
9. Sirva com o molho de fruta ainda morno

INGREDIENTES

- 15?CL LEITE GORDO
- 60?CL NATAS LÍQUIDAS GORDAS
- 50?G AÇÚCAR
- 1 VAGEM DE BAUNILHA
- 3 FOLHAS DE GELATINA (6?G)
- 1 EMBALAGEM DE FRUTOS SILVESTRES CONGELADA E METADE DO PESO EM AÇÚCAR