

Creme "Expresso" de café, suspiros de cacau, frutos silvestres e xarope de framboesa

Sobremesa —    90 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/creme-expresso-de-cafe-suspiros-de-cacau-frutos-silvestres-e-xarope-de-framboesa



Ingredientes

Framboesas q.b.
Mirtilos q.b.
Groselhas q.b.
Morangos q.b.
Folhas de hortelã q.b.

Para o creme expresso de café:

500 ml de leite
1 colher de sopa de farinha maizena
1,5dl de café expresso
6 gemas de ovo
75g de açúcar

Para os suspiros de cacau:

75g de claras de ovo frias
100g de açúcar
2 gotas de sumo de limão
1 pitada de sal fino

15g de cacau em pó

Para o xarope de framboesa:

150g de framboesa

Confeção

1. Para o Creme expresso de café: Num tacho junte o leite, o açúcar, o café e a farinha maizena. Leve ao lume e mexa com umas varas até levantar fervura. À parte mexa as gemas e de seguida envolva tudo. Deixe arrefecer, coloque o preparado num sifão e carregue com uma cápsula de CO2.
2. Para os Suspiros de cacau: No copo da batedeira junte as claras com o limão e o sal. Bata em castelo na velocidade máxima. Quando as claras estiverem firmes, vá juntando o açúcar aos poucos. Bata até obter umas claras firmes e brilhantes. Reduza a velocidade ao mínimo e envolva o cacau nas claras.
3. Aqueça o forno a 140°C, coloque o preparado num saco pasteleiro de boca lisa e forme os suspiros num tabuleiro forrado com papel vegetal. Leve ao forno durante duas horas. Retire e deixe arrefecer.
4. Para o Xarope de framboesa: Num tacho junte todos os ingredientes e cozinhe em lume médio até levantar fervura. Retire e deixe arrefecer. Passe pelo robot de cozinha e filtre.
5. Para os Triângulos de chocolate: Coloque os ingredientes numa taça inox em banho-maria e dissolva o chocolate. Espalhe por cima de papel vegetal e leve ao frigorífico até arrefecer. Com ajuda de uma faca morna corte em triângulos.

2 dl de água

3 colheres de sopa de Vinho do Porto

50g de açúcar

Para os Triângulos de Chocolate:

100g de chocolate de leite

2 colheres de sopa de natas