

Sobremesa Gelada de Castanhas

Sobremesa —    30 min  8 pessoas

chef.continente.pt/receitas/sobremesa-gelada-de-castanhas



Ingredientes

8 folhas de gelatina
400 g de castanhas congeladas
Sal q.b.
1 lata de leite condensado
1 c. café de erva-doce
1 c. chá de canela em pó
1 c. café de essência de baunilha
400 ml de natas frescas
150 g de açúcar
4 claras grandes
Caramelo líquido q.b.
Castanhas em calda

Confeção

1. Demolhe as folhas de gelatina em água fria durante 5 minutos.
2. Coza as castanhas numa panela com água abundante temperada com uma pitada de sal.
3. Escorra-as de seguida e coloque-as num robô de cozinha.
4. Junte o leite condensado, a erva-doce, a canela, a essência de baunilha e as folhas de gelatina escorridas e derretidas numa colher de sopa de água quente.
5. Triture tudo muito bem e reserve.
6. Bata as natas com metade do açúcar até ficarem bem firmes.
7. Numa tigela, bata as claras em castelo com o restante açúcar e depois envolva-as delicadamente nas natas.
8. Junte a essência de baunilha e a mistura de castanhas, misture bem e verta para uma forma previamente untada com óleo.
9. Leve ao frigorífico até solidificar.
10. Sirva o doce regado com caramelo líquido e decorado com castanhas em calda.