

Suspição de Nozes e Frutas Vermelhas

10 porções



Trabalhoso

up to 90 Min.



Ingredientes:

Ingredientes:

Para o suspição:

2 ¼ xícaras chá de Açúcar (350g)
1 colher chá de Amido de Milho Dr. Oetker
1 colher café de Sal
6 unidades Claras de Ovo
1 colher chá de Vinagre de vinho branco
1 folha de papel manteiga
Manteiga para untar

Para a mousse de nozes:

1 envelope Gelatina em Pó Incolor Dr. Oetker
5 colheres sopa de Água (75 ml)
1 lata de Creme de Leite
1 lata de Leite Condensado
½ xícara chá de Leite (100 ml)
200 g Nozes Pecan picadas

Para a calda de frutas vermelhas:

100 g Amoras frescas
100 g Mirtilos
100 g Morangos
100 g Cerejas em conserva
1 xícara chá de Açúcar

Para a montagem:

1 unidade Chantilly UHT Dr. Oetker
Açúcar de confeiteiro para polvilhar
frutas vermelhas para decorar

Suspição:

Misture o açúcar, o sal e o amido de milho. Reserve. Na batedeira, coloque as claras e o vinagre. Bata até que estejam em neve, formando picos moles. Sem parar de bater, coloque aos poucos a mistura de açúcar, sal e amido de milho. Continue a bater até obter picos firmes. Enquanto isso, trace no papel manteiga um círculo (25 cm de diâmetro) e outro menor (20 cm de diâmetro). Coloque-o em uma assadeira redonda, untada com manteiga. Este processo garantirá que o papel grude na assadeira e fique mais fácil de confeitar. Coloque o merengue em um saco de confeitar com um bico pitanga e preencha o círculo menor. Na sequência, confeite as bordas, de forma que fiquem mais altas que o círculo central. E, se necessário, faça mais uma camada de borda. Leve o merengue confeitado em forno pré-aquecido, em temperatura mínima e coloque uma colher de pau na porta do forno para que fique entreaberto. Asse por cerca de 1 hora e 30 minutos, ou até que esteja durinho. Desligue o forno e mantenha no forno por mais 30 minutos. Reserve.

Mousse de nozes:

Hidrate a gelatina incolor em 5 colheres (sopa) de água fria e leve ao microondas por aproximadamente 15 segundos. Não deixe ferver. Reserve. Bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite, a gelatina hidratada e o leite, até obter uma mistura homogênea. Retire do liquidificador, despeje em um refratário e misture as nozes picadas. Leve à geladeira por 20 minutos e reserve.



Dr. Oetker Brasil

Calda de frutas vermelhas:

Em uma panela pequena, leve ao fogo baixo as frutas vermelhas e o açúcar. Cozinhe por cerca de 10 minutos ou até obter uma calda grossa.

Montagem:

Deixe o chantilly na geladeira por 12 horas ou 40 minutos no congelador. Em seguida, bata na batedeira em velocidade média até adquirir a consistência desejada. Reserve. Coloque a mousse de nozes no centro do suspiro, cubra com o chantilly e finalize com a calda de frutas vermelhas. Decore com frutas vermelhas e polvilhe com o açúcar de confeitado.



Dr. Oetker Brasil Rua Joaquim Lapas Veiga, nº 239 Jd. Do Lago - São Paulo CEP 05550-010 - SP. www.oetker.com.br

Tel. 0800.77.70.000.