

Terrine de gorgonzola com geleia de damasco

12 porções



Requer prática

up to 40 Min.



Ingredientes:

Ingredientes:

- 1 ½ xícaras chá de Água fria
- 200 g damascos secos cortados
- 150 g Queijo Gorgonzola
- 250 ml Creme de Leite fresco
- 1 caixa de Cream Cheese
- ½ xícara chá de Leite
- Sal a gosto
- 1 envelope Gelatina em Pó Incolor Dr. Oetker (12 g)
- 1 colher sobremesa de Suco de Limão
- 5 colheres sopa de Açúcar
- 1 colher chá de Amido de Milho Dr Oetker

Reserve 1 colher (sopa) de água para dissolver o Amido de Milho **Dr. Oetker**. Reserve a metade dos damascos. Amasse o queijo gorgonzola com um garfo e reserve. Bata o creme de leite fresco por 3 minutos na batedeira ou até ficar com uma consistência cremosa. Misture o cream cheese, o queijo gorgonzola amassado, o leite, o sal e o damasco reservado cortado. Hidrate a Gelatina Incolor em Pó **Dr. Oetker** conforme as instruções da embalagem e misture bem no creme. Coloque em uma forma de cone de 18 cm untada com azeite ou uma tigela de vidro untada com azeite e leve à geladeira por 2 horas ou até ficar firme. Desenforme. Sirva com a geleia de damasco em pães ou torradas.

Geleia:

Coloque o resto dos damascos em uma panela com o restante da água e deixe hidratar por 20 minutos. Acrescente o suco de limão e leve ao fogo baixo mexendo sempre até que os damascos fiquem macios. Em seguida junte o açúcar. Misture o Amido de Milho **Dr. Oetker** com a água reservada até dissolver. Após dissolvido, acrescentar na panela com o damasco mexendo sempre até levantar fervura. Deixe por aproximadamente 2 minutos. Reserve até esfriar.