

Terrine de Sorvete

12 porções



Fácil de preparar

up to 30 Min.

**Ingredientes:****Sorvete:**

1 pacote de Sorvete Creme Dr. Oetker
2 xícaras chá de Leite integral gelado
10 colheres sopa de Geleia frutas vermelhas

Base:

2 colheres sopa de Manteiga derretida
100 g Biscoitos de chocolate
250 g chocolate ao leite picado

Decoração:

4 colheres sopa de Creme de Leite
100 g chocolate ao leite picado
100 g Chocolate branco picado
Morangos frescos

Sorvete:

Na tigela da batedeira, coloque conteúdo da embalagem do Sorvete Creme **Dr. Oetker** e o leite gelado. Bata por 1 minuto em velocidade baixa. Então, bata por mais 4 minutos em velocidade alta. Quando terminar de bater e formar um creme fofo, acrescente a geleia e misture delicadamente. Molhe uma forma para bolo inglês grande (31 cm x 12 cm X 7 cm) e forre-a com filme-plástico.

Base:

Triture os biscoitos no liquidificador ou processador e transfira para uma tigela funda. Junte a manteiga derretida e misture com a ponta dos dedos, até obter uma farofa grossa. Distribua a farofa de biscoito sobre o sorvete já congelado, pressionando levemente para firmar bem. Leve ao freezer por 10 minutos. Enquanto isso, derreta o chocolate ao leite no micro-ondas ou em banho-maria e deixe esfriar por alguns instantes. Espalhe o chocolate derretido sobre a base de biscoitos e volte ao freezer por mais 10 minutos.



Decoração:

Divida o creme de leite para os 2 tipos de chocolate. Derreta cada um deles já misturado ao creme de leite, em micro-ondas ou banho maria. Espere esfriar e transfira para sacos de confeitar. Retire a terrine do freezer e desenforme-a. Se necessário, passe um pouco de água por fora da forma, no fundo e nas laterais, para ajudar a soltar. Com o auxílio do saco de confeitar, decore toda a superfície da terrine, alternando os 2 tipos de chocolate. Mantenha no freezer até o momento de servir. Quando for levar à mesa, finalize com morangos frescos.

Tip from the Test Kitchen

- Crie combinações diferentes variando os sabores do sorvete, da geleia e dos biscoitos da base. Experimente com Sorvete de Chocolate Dr. Oetker, geleia de laranja e biscoitos de leite!
- Você também pode dar um toque crocante acrescentando castanhas picadas à base de biscoitos!
- Se a geleia que você escolheu é espessa, acrescente 1 colher (sopa) de água quente e misture bem, para que esteja mais fluida antes de misturar à massa do sorvete

