



Sobremesas e Gelados



180 MIN



DIFÍCIL



16 PESSOAS



YÄMMI 2

Ingredientes

Para o merengue

- 200 g de açúcar
- 4 claras

Para o creme de pasteleiro

- 150 g de leite gordo
- 1 ½ gema
- 25 g de açúcar
- 10 g de amido de milho
- 10 g de manteiga
- ½ vagem de baunilha

Para o chantilly

- 1 pacote de natas bem frias (200 ml)
- 30 g de açúcar

Para o toffee

- 110 g de açúcar
- 30 ml de água
- 125 ml de natas
- ½ c. de chá de extrato de baunilha
- 35 g de manteiga

Para o empratamento

- 1 banana cortada às fatias
- 50 g de amendoins torrados
- 25 g de chocolate preto em lascas

Preparação

1º Pré-aqueça o forno a 140°C.

Para o merengue

- 2º Coloque o açúcar e pulverize 15 segundos na velocidade 9. Retire do copo e reserve.
- 3º Insira o misturador sobre a lâmina.
- 4º Coloque no copo as claras e programe 5 minutos na velocidade 4, sem o copo de medição.
- 5º Programe mais 3 minutos na mesma velocidade e vá adicionando o açúcar, colher a colher, pela abertura da tampa.
- 6º Coloque o merengue num saco de pasteleiro e faça 16 círculos pequenos sobre um tabuleiro forrado com papel vegetal.
- 7º Leve ao forno durante 2 horas. Ao fim de 1 hora, reduza a temperatura para 90°C. No final do tempo, deixe arrefecer completamente no interior do forno.

Para o creme de pasteleiro

- 8º No copo limpo e seco, coloque o leite e programe 3 minutos a 100°C na velocidade 1. Retire do copo e reserve.

- 9º** Numa tacinha, misture as gemas com o açúcar e o amido de milho e coloque no copo.
- 10º** Programe 2 minutos a 100°C na velocidade 3 e vá adicionando o leite, em fio, pela abertura da tampa.
- 11º** Junte a manteiga e as sementes de baunilha e programe 1 minuto na velocidade 1.
- 12º** Passe o creme por um coador fino para retirar grumos e guarde no frigorífico para rrefecer, com película aderente em contacto com a superfície do creme.

Para o chantilly

- 13º** No copo limpo e seco coloque o misturador.
- 14º** Coloque as natas no copo (que deverá estar bem frio também) e programe 4 minutos na velocidade 4. Retire o copo de medição e vá adicionando o açúcar pela abertura da tampa. Reserve no frigorífico.

Para o toffee

- 15º** Coloque o açúcar e a água num tachinho e aqueça em lume alto até obter cor de caramelo.
- 16º** Retire o tachinho do lume e junte, com muito cuidado, as natas. Envolve bem.
- 17º** Adicione a manteiga e a baunilha e mexa bem até ficar tudo homogéneo. Deixe arrefecer.

Para o empratamento

- 18º** Distribua o toffee em fios por cima do merengue, coloque fatias de banana, o creme de pasteleiro e termine com o chantilly.
- 19º** Polvilhe com os amendoins, as lascas de chocolate, a flor de sal e a pimenta rosa. Sirva bem frio.