



Sobremesas e Gelados



140 MIN



FÁCIL



810 PESSOAS



YÄMMI 2

Ingredientes

- 250 g de açúcar
- 10 claras
- 1 pitada de sal
- 35 g de água
- Manteiga para untar
- Farinha para polvilhar

Para o molho:

- 10 gemas
- 150 g de açúcar
- 150 g de leite

Preparação

- 1º** Coloque 150 gramas de açúcar no copo e pulverize-o durante 30 segundos na velocidade 11. Retire e reserve.
- 2º** No copo limpo e bem seco, monte o misturador. Junte as claras e 1 pitada de sal, batendo 10 minutos na velocidade 4.
- 3º** Programe 8 minutos na velocidade 4 e, com a máquina em funcionamento, adicione o açúcar em pó reservado pelo orifício da tampa.
- 4º** Pré-aqueça o forno a 180°C e prepare o caramelo: leve ao lume o restante açúcar (100 g) e a água, numa caçarola, até derreter e ficar com uma cor dourada clara (caramelo).
- 5º** Programe 1 minuto na velocidade 4 e, pela abertura da tampa, verta lentamente o caramelo em fio sobre as claras (evite vertê-lo sobre o misturador).
- 6º** Unte uma forma de buraco alta com manteiga e polvilhe com farinha e deite o conteúdo do copo. Bata com a base da forma numa superfície lisa para retirar o ar que possa existir.
- 7º** Leve ao forno durante 10 minutos. Desligue o forno e deixe arrefecer completamente, cerca de 1 hora (sem abrir a porta do forno).
- 8º** Prepare o creme de ovos: coloque as gemas, o açúcar e o leite no copo e regule 15 minutos a 95°C na velocidade 2. Deixe arrefecer.
- 9º** Desenforme o molotoff e verta o creme de ovos sobre o mesmo.

Nota: Não abra a porta do forno durante o tempo de cozedura e de arrefecimento, para o molotoff não abater