



BAVAROIS CROCANTE

Rendimento: 12 porções (aproximadamente)

Tempo de preparo: 40 min

Tempo de geladeira: 6 h

Tempo total: 6 h 40 min

Capacidade da xícara: 200 ml

Ingredientes:

CROCANTE

2 xícaras (chá) de açúcar granulado UNIÃO DOÇÚCAR (380 g)

½ xícara (chá) de água (100 ml)

1 e ¾ xícara (chá) de amêndoas sem pele (210 g)

Manteiga sem sal para untar

CREME

6 gemas (120 g)

½ xícara (chá) de açúcar refinado UNIÃO (80 g)

2 xícaras (chá) de leite quente (400 ml)

1 envelope de gelatina em pó sem sabor incolor (12 g)

½ xícara (chá) de água fria para hidratar a gelatina (100 ml)

5 claras em neve (200 g)

óleo para untar

Modo de preparo:

CROCANTE

1) Ferva o açúcar granulado UNIÃO DOÇÚCAR com a água até obter uma calda em ponto de fio grosso.

2) Acrescente as amêndoas, deixe caramelar e despeje em uma pedra untada.

3) Deixe esfriar completamente e quebre o caramelo com o auxílio de um rolo de macarrão. Reserve.

CREME

4) Em uma batedeira, bata as gemas com o açúcar refinado UNIÃO até dobrar o volume.

5) Junte o leite e leve ao fogo em banho-maria, mexendo sempre, até espessar ligeiramente.

6) Adicione a gelatina, já hidratada na água, e mexa até derretê-la.

7) Retire do fogo e acrescente o crocante.

8) Sem bater, incorpore as claras em neve. Reserve até engrossar ligeiramente.

9) Coloque em uma fôrma redonda com furo central grande (24 x 6 cm) untada

com óleo e leve à geladeira por cerca de 6 horas.

10) Desenforme e sirva gelado.

DICAS

- Se preferir, substitua as amêndoas por amendoim ou nozes.

- Sempre que usar gelatina em cremes enformados, só enforme quando começar a engrossar, para que a gelatina não se deposite no fundo.

CONGELAMENTO / DESCONGELAMENTO:

Não aconselhamos.