

Bolo com creme de Riesling



Ingredientes: 175 grama de farinha
30 grama de cacau
80 grama de manteiga (em pedaços)
7 unidade de gemas
255 grama de açúcar
3 colher de sopa de leite
100 grama de miolo de amêndoa (pelado e moído)
2 colher de sopa de gelatina em pó (incolor)
4 decilitro de riesling
2 unidade de laranjas (sumo)
1 unidade de limão (sumo)
3 decilitro de natas batidas
0 totaste de açúcar em pó

Instruções de preparação:

Deite a farinha e o cacau sobre uma tábua. Abra uma estanca e junte a manteiga, duas gemas e junte 80g de açúcar. Misture e junte o leite e as amêndoas. Trabalhe a massa. Estenda, recorte 2 círculos. Disponha em dois tabuleiros, pique e leve ao forno pré-aquecido, até dourar. Coloque um círculo numa forma de tarte. Para preparar o recheio dissolva a gelatina em duas colheres de sopa de água morna. Misture o restante açúcar com as cinco gemas, o sumo do limão e das laranjas e o Riesling. Cozinhe mexendo até obter um creme. Fora do lume, junte a gelatina e raspa das laranjas e do limão. Misture com as natas. Deite na forma, alise e guarde no frigorífico. Cubra com a outra rodela cortada em fatias. Polvilhe com o açúcar em pó.

Sugestões Adicionais: