

Bolo de queijo e laranja



Ingredientes: 8 load de gelatina incolor
4 unidade de gemas
150 grama de açúcar
1 decilitro de leite
2 decilitro de sumo de laranja
1 unidade de laranja
350 grama de queijo fresco (escorrido)
2 unidade de rodela de massa folhada (com 28 cm)
100 grama de açúcar em pó
0 totaste de gomos de laranja

Instruções de preparação:

Corte a gelatina e demolhe-a em água fria durante 20 minutos. Bata as gemas com o açúcar. Leve ao lume em banho-maria, mexendo sempre até aquecer. Junte o leite e 1,5dl de laranja. Cozinhe misturando com um batedor de varas, até espessar. Adicione a gelatina escorrida e misture. Aromatize com as raspas de laranja. Bata o queijo e, aos poucos, adicione o preparado anterior. Por fim, misture as natas. Coloque uma rodela de massa numa forma de tarte com fundo amovível. Deite por cima o creme de queijo e guarde no frigorífico durante umas horas. Misture o açúcar em pó com o sumo de laranja e espalhe sobre a outra rodela de massa. Corte em fatias e coloque sobre o doce. Tire o aro da forma, coloque o bolo num prato e decore com gomos de laranja.

Sugestões Adicionais: