

Tarte de compota de damasco



Ingredientes: 4 unidade de maçãs
2 unidade de claras
3 unidade de gemas
300 grama de açúcar
0 totaste de compota de damasco
0 totaste de creme de leite
0 totaste de massa quebrada

Instruções de preparação:

Prepara-se a massa com a qual se forra uma tarteira. Coze-se no forno e retira-se. Descascam-se as maçãs e cortam-se em rodela finas que se cozem em lume brando, num decilitro de água e quatro colheres de sopa de açúcar. Mexe-se até se desfazerem e enxugarem. Com 180 gr de açúcar, 1/2 litro de leite, duas colheres de chá de farinha de batata e as gemas dos ovos, faz-se um creme que se bate, depois de o tirar do lume, até amornar para não criar pele. Deita-se no fundo da tarte, já cozida, uma camada de compota de damasco que se tapa com o doce da maçã. Deita-se por cima o creme de leite. Batem-se as claras em castelo e junta-se-lhes, aos poucos, o restante açúcar, batendo continuamente até fazer ponto de merengue. Espalha-se sobre o creme e mete-se a tarteira em forno quente, durante poucos minutos, para esse merengue secar rapidamente, sem tostar.

Sugestões Adicionais: