

Tarte de dióspiro em copo



Ingredientes: 150 grama de açúcar (Recheio)
35 miligrama de água
1 unidade de pau de canela
320 grama de polpa de dióspiro (3 dióspiros)
3 unidade de folhas de gelatina
150 grama de bolachas speculoos (Base)
35 grama de manteiga derretida
2 unidade de clara de ovos (Cobertura)
1 unidade de pitada de sal
15 mililitro de água
1 colher de chá de sumo de limão

Instruções de preparação:

Comece por preparar a compota para que arrefeça bem antes de usar. Arranje os dióspiros aproveitando a polpa da fruta, desperdiçando a casca e o meio do dióspiro. Tente retirar todas as partes brancas do fruto. Reserve. Leve o açúcar ao lume com a água e o pau de canela, em lume médio até atingir os 115°, ou seja o ponto de estrada. Se não tiver termómetro, o açúcar está no ponto quando passar uma colher pelo fundo do tacho e esta abrir uma estrada. Demora cerca 8 minutos. Hidrate as folhas de gelatina. Assim que atingir o ponto de estrada, retire o tacho do lume, tire o pau de canela e junte a polpa de dióspiro. Mexa bem para que fique bem misturado, leve de novo ao lume, mexendo sempre e retire do lume assim que a mistura começar a borbulhar. Coloque o fundo da panela numa superfície fria ou mesmo dentro de água gelada para cancelar a cozedura. Esprema a gelatina e junte-a à compota. Mexa bem para que se derreta, passe a compota por um passador de rede e deixe arrefecer completamente. Triture as bolachas grosseiramente, derreta a manteiga e misture bem para fazer a base. Distribua a base pelas taças. Pressione a bolacha, por exemplo com o fundo de um copo. Guarde no frigorífico até usar. Depois da compota estar fria, distribua-a pelos copos e leve ao frigorífico umas horas para que solidifique. Depois da compota solidificada prepare o

merengue italiano ou cobertura de marshmallow, como também é conhecida. Deite o açúcar numa panela, junte a água e misture-os e leve ao lume médio, até atingir 114 °, (ou se não tiver termómetro até começar a fazer borbulhas). Assim que coloca o açúcar ao lume, comece a bater as claras com o sal em neve em velocidade média. Depois da calda de açúcar estar feita junte-a em fio às claras e continue a bater sem parar, agora em velocidade alta. Bata até o merengue arrefecer completamente, formar picos e ter um aspecto brilhante acetinado. Junte o sumo de limão e continue a bater mais uns segundos. Coloque o merengue num saco de pasteleiro, ou com uma colher e acabar de encher os copos com o merengue. Reserve no frigorífico. Uns minutos antes de servir, doure o merengue com um maçarico alimentar e sirva de imediato.

Sugestões Adicionais: Notas: Podem usar uma forma de tarte de fundo removível. Penso que esta quantidade dê para uma forma de 16 cm. As notas hoje foram sendo dadas ao longo da receita, a única nota que tenho a acrescentar é que experimentem fazer. Parece uma receita muito grande, mas se lerem bem é super simples.