

TARTE CREMOSA DE ANANÁS

Há muito que queria fazer esta tarte mas por levar leite condensado acabei por adiar .

Podia substituir por iogurtes naturais mas acabei por usar o leite condensado magro e usei sumo de um limão para cortar um pouco o doce.

A receita original era com gelatina de morango mas porque não tinha morangos acabei por fazer com ananás já que tinha uma lata de ananás em calda.

Pode-se usar outro sabor ao vosso gosto.

A base ia até cima da tarte mas preferi fazer só a base e pôs mais um pacote de natas e mais gelatina.

Esta ficou uma delícia....



Base:

1 pacote de bolachas maria moida

~~50g~~ de vaqueiro líquida

100g

Recheio:

4 folhas de gelatina incolor

1 saqueta de gelatina de ananás

1 dl de água

1 lata de leite condensado magro

sumo de 1 limão

2 pacotes de natas

Cobertura:

2 folhas de gelatina

6 rodela de ananás em calda

Decoração:

ananás

raspas de chocolate

Junta-se as bolachas moidas e a vaqueiro amassa-se bem ,deita-se a massa numa forma de aro e com as mãos espalha-se para forrar bem o fundo.

Coloca-se no frio.

Demolham-se as folhas de gelatina em agua fria.

Ferve-se a agua.

Coloca-se o conteúdo da carteira de gelatina numa tigela e junta-se a agua a ferver,mexendo bem para que a gelatina se dissolva.

Juntam-se as folhas de gelatina espremidas e mexe-se bem.

Junta-se o leite condensado e o sumo do limão,mexe-se

Batem-se as natas bem firmes e juntam-se ao preparado anterior envolvendo bem para que fique bem ligado.

Deita-se este preparado sobre a base de bolacha e vai ao frio umas horas.



Faz-se a cobertura:

Colocam-se as folhas de gelatina de molho em agua fria.

Trituram-se as rodelas de ananás no liquidificador.

Espremem-se as folhas de gelatina e derretem-se em banho-maria, em seguida juntam-se ao ananás triturado e mexe-se para misturar bem.

Deita-se este preparado sobre a tarte já sólida e deixa-se dum dia para o outro no frio.

No momento de servir retira-se o aro e enfeita-se com bocados de ananás e o chocolate.