

BOLO *PANNA COTTA* E FRUTOS VERMELHOS COM ESPUMANTE

Esta é uma sobremesa muito apropriada para os dias quentes e que aproveita o melhor que os frutos de verão têm para oferecer. Para a pôr em prática precisamos de uma boa câmara frigorífica, como é o caso do S76010CMX2.



É uma sobremesa simples de se fazer, requer algumas elaborações diferentes e espaço no frio. As características deste equipamento tornaram as tarefas que envolvem esta receita muito mais simples devido ao espaço e à amplitude de abertura das portas.

4 Pax



Para a base:

200g de Bolacha de aveia
100g manteiga

Derreter a manteiga. Triturar as bolachas de aveia até obter um pó com alguma textura, juntar a manteiga e envolver. Pressionar esta massa numa forma forrada com papel vegetal. Levar ao congelador enquanto prepara os restantes passos.

Panna Cotta de baunilha:

300g nata
100g leite
1 vagem de baunilha
4 folhas de gelatina
100g açúcar

Demolhar as folhas de gelatina em água fria. Aquecer as natas e o leite com as sementes da vagem de baunilha, juntar o açúcar e mexer até dissolver. Retirar do fogo e envolver a gelatina demolhada. Deixar arrefecer ligeiramente. Verter sobre a camada de bolacha de aveia. Levar ao frigorífico até solidificar (cerca de 1h. Se colocar no congelador poderá acelerar este processo mas não poderá deixar congelar).

Frutos de verão:

Morangos laminados q.b.
Amoras q.b.
Mirtilos q.b.
Framboesas q.b.
Groselhas q.b.

Gelatina de espumante:

250ml espumante bruto
20g açúcar
1 colher de chá de ácido cítrico (ou sumo de ½ limão)
5 folhas de gelatina

Demolhe as folhas de gelatina em água fria. Ferva o espumante, com o açúcar e o ácido cítrico. Retire do fogo e envolva a gelatina demolhada. Deixe arrefecer completamente antes de verter por cima da camada de *panna cotta* que já deverá estar solidificada. Se a mistura do espumante ainda estiver quente, a temperatura irá dissolver a gelatina e turvar o preparado, retirando o efeito de transparência que se pretende.

Finalizar a montagem:

Disponha a seu gosto os frutos de verão e verter uma pequena porção do espumante apenas o suficiente para os fixar à *panna cotta*. Levar ao frio até solidificar. Agora os frutos já deverão

estar fixos e poderá cobri-los com o restante espumante. Levar ao frio e solidificar. Servir frio. Desfrute!