



Gelado "soufflé" de laranja

ingredientes

Para 4 pessoas

- . 1 folha e meia de gelatina incolor
- . 4 gemas de ovo
- . 125g. de açúcar
- . 1/8 l de sumo de laranja
- . 1cl de "Cointreau"
- . 2 claras de ovo
- . 2dl de natas espessas
- . 1 colher de sopa bem cheia de açúcar
- . Cacau em pó para guarnecer
- . Papel manteiga, cartolina e papel de alumínio para as taças

preparação

Para servir este gelado com aspecto de soufflé prepare as taças ou pequenas formas individuais de soufflé da seguinte forma: faça uns bordos falsos, de papel manteiga dobrado ou de cartolina forrada com papel de alumínio, ligeiramente oleado, e cole-os com fita-cola pelo lado de fora dos recipientes.

Ponha a gelatina de molho em água fria. Bata as gemas juntamente com metade do açúcar até ficarem cremosas.

Esprema a gelatina, comece por dissolvê-la com uma colher de chá de água quente e deite-a nas gemas.

Aqueça a mistura de gema batida em banho-maria, sem parar de mexer, até começar a ficar espessa e agarrada à colher.

Retire a mistura do lume e junte sumo de laranja coado e o Cointreau, mexendo bem. Deite esta mistura num recipiente grande e ponha-a a arrefecer no frigorífico, até adquirir a consistência de um creme.

Bata as claras em castelo, acrescentando pouco a pouco, em chuva, o açúcar restante. Incorpore-as com suavidade na mistura de gemas, com a ajuda de um batedor de varas.

Bata as natas juntamente com a colher de chá de açúcar, e junte-a à mistura anterior efectuando suaves movimentos envolventes com uma colher de pau.

Deite a mistura nas formas ou taças já preparadas e alise a superfície. Ponha o gelado soufflé a arrefecer no congelador durante 12 horas, pelo menos.

No momento de servir, tire com cuidado os falsos bordos e polvilhe com cacau em pó.

