

ALASKA NO FORNO



Revista
Dec. | Jan. 06

Fotos: Nuno Campos
Chef: Boris Schijvens

PARA 4 PESSOAS

Tempo de preparação: 15 min.

Tempo de cozedura: inferior a 5 min.

INGREDIENTES

750 g de pão-de-ló • 100 ml de Grand Marnier ou outro licor • 400 g de frutos vermelhos, como groselhas, framboesas, etc. • 8 bolas de gelado (baunilha, pistácio ou cereja) • 6 claras de ovo • 50 g de açúcar em pó

PREPARAÇÃO

Certifique-se de que o gelado está bem frio • Pré-aqueça o forno a 200 °C • Corte o pão-de-ló em fatias com 1 cm cada • Regue com o licor • Numa travessa grande disponha as oito bolas de gelado no centro • Adicione a mistura de frutos vermelhos • Coloque as fatias de bolo por cima do gelado, verificando se está completamente coberto • Coloque a travessa no congelador • Bata as claras em castelo, adicionando 25 g açúcar em pó, até que o merengue forme algumas pontas firmes • Remova a travessa do congelador e espalhe o merengue sobre o bolo • Polvilhe com o restante açúcar em pó • Coloque no forno durante alguns minutos até que as pontas do merengue fiquem douradas • Retire do forno, salpique com o licor e deite fogo