

BAVAROISE DE MANGA



Revista
Jun. | Jul. 05

Fotos: Nuno Campos
Chef: Boris Schijvens

PARA 4 PESSOAS

Tempo de preparação: 20 minutos

Tempo de cozedura: 2 ½ horas

INGREDIENTES

700 g de polpa de manga (em lata da “Cimarron”) • 400 ml de natas 2 colheres de sopa de açúcar • 5 folhas de gelatina colocadas em água fria por 10 minutos • ½ colher de sopa de sumo de limão • 12 palitos la Reine (ensopados em licor de manga ou Safari) • Folhas de hortelã • Frutos vermelhos sortidos • Açúcar em pó

PREPARAÇÃO

Aqueça metade da polpa de manga com o açúcar e o sumo de limão até a mistura ferver • Coloque as folhas de gelatina de molho em água fria durante 10 minutos • Encharque os palitos la Reine no licor • Bata as natas até ficarem firmes e reserve • Retire a gelatina com um pouco de água e adicione-a ao preparado quente de manga • Uma vez dissolvida a gelatina, coloque a mistura no frigorífico durante 15 minutos • Incorpore cuidadosamente as natas e o resto da polpa de manga no preparado de gelatina e manga • Coloque tudo numa taça e disponha os palitos por cima • Leve ao frigorífico, no mínimo, duas horas • Retire do frigorífico e aqueça o exterior da taça num pouco de água quente para libertar a bavaoise da taça • Disponha a bavaoise num prato de servir, decore com folhas de hortelã, frutos vermelhos e polvilhe com açúcar em pó