TAÇA NATALINA

INGREDIENTES

5 latas de leite condensado (moça)

2 caixas de creme de leite

350 g de geleia de cupuaçú ou bacuri

1 lata de pêssego em calda cortados em tiras compridas

700 g de morango em rodelas

6 kiwis médios cortados em rodelas

6 maçãs argentinas cortadas em tiras compridas

1 bandeja de uvas grandes (tipo rede globo)

1 kg de polpa de cupuaçú ou bacuri

1 caixa de biscoito champagne (Bauducco)

1 e 1/2 de xícara de açúcar

4 ovos

1 litro de leite líquido

1 e 1/2 colher de sopa amido de milho (maizena)

MODO DE PREPARO

Primeiramente faça o pudim de leite batendo no liquidificador 1 lata de leite condensado, 4 gemas, 1 colher de maisena e 1 medida de lata de leite líquido.

Depois despeje a massa do pudim numa forma com furo no meio caramelada com 1/2 xícara de açúcar e asse em banho-maria por aproximadamente 60 minutos.

Deixe o pudim esfriar, desenforme e reserve.

Bata no liquidificador 1 kg de polpa de cupuaçú ou bacuri com 4 latas de leite condensado e 2 caixas de creme de leite e reserve.

Para fazer a geleia de brilho, em um papeiro coloque a calda da lata de pêssegos e 1/2 colher de sopa de maisena e mexa no fogo até engrossar.

Para a montagem da taça você irá precisar de um "Ball" de vidro grande ou uma taça de vidro grande própria para pavês e sorvetes.

Inicie a montagem com uma camada do mousse de cupuaçú.

Depois coloque rodelas de frutas rente à parede da taça.

Faça uma camada de biscoitos de champagne levemente umedecidos com leite e depois os cubra com uma camada generosa de geleia de cupuaçú ou bacuri.

Faça uma camada de pudim de leite cortado em fatias finas.

Cubra com a mousse e continue a montagem da taça da mesma maneira que começou.

Finalize a cobrindo com uma camada de mousse e decorando com um cacho de uvas grandes e frutas cortadas em rodelas, pincelando-as com a geleia de brilho para dar um aspecto plastificado e evitar a oxidação.

Leve à geladeira por 3 horas e sirva no mesmo dia para evitar a degradação das frutas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30532-taca-natalina.html