ESPELHO DE PÊSSEGO

INGREDIENTES

4 ovos

4 colheres de sopa de açúcar

4 colheres de sopa de farinha de trigo

1 colher de sopa rasa de fermento em pó

Margarina e farinha de trigo para untar a forma.

1 lata de pêssego em calda picado no sentido vertical

Reserva a calda para umedecer o bolo

1 lata ou caixinha de leite condensado

1 lata ou caixinha de creme de leite

500ml de leite (reserve um pouco para dissolver o amido)

5 colheres de sopa de amido de milho

3 caixas de gelatina sabor pêssego ou abacaxi

500ml de água para dissolver a gelatina

Chantilly para decorar

MODO DE PREPARO

Preparo do Pão de ló, na batedeira bata os ovos até ficarem bem clarinhos e aerados (tem que pelo menos dobrar de volume), junte o açúcar e bata por mais uns 05 minutos, retire da batedeira e junte a farinha bem delicadamente.

Por último, coloque o fermento em pó, unte uma forma (escolha o modelo que preferir, redonda ou quadrada, será o formato final da sua sobremesa, precisamos de um pão-de-ló fino, então escolha uma forma de tamanho médio) com margarina e enfarinhe, coloque a massa e asse em forno baixo por cerca de 30 minutos ou até estar dourado e o palito espetado saia limpo. Deixe esfriar e desenforme.

Preparo do creme, em uma panela coloque o leite condensado, o creme de leite e leite (reserve um pouco para dissolver o amido), leve ao fogo baixo até começar a ferver, junte o amido dissolvido no leite e mexa rápido (caso empelote, bata tudo no liquidificador ou batedeira).

Montagem, em uma assadeira de fundo falso (caso não tenha monte em um pirex, só não dará para desenformar) coloque o bolo assado, molhe com a calda do pêssego, não coloque muito liquido. Adicione o creme, espalhe com uma colher, coloque os pêssegos, lembre-se quanto mais arrumadinho estiver, mais bonito será a apresentação final.

Ferva os 500ml de água, dissolva a gelatina e não coloque mais líquido, a gelatina tem que ficar durinha.

Despeje delicadamente sobre os pêssegos, leve para gelar, cerca de 4 horas mais ou menos. Decore com o chantily e sirva gelado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32880-espelho-de-pessego.html