

TERRINE DE PÊSSEGO

INGREDIENTES

PARA A GELATINA:

Para a gelatina:
1 xícara de chá rasa de açúcar
1/2 xícara de chá de suco de maracujá concentrado
2 xícaras de chá de água fria
1 envelope de gelatina em pó sem sabor feita conforme indicação
1 lata de pêssego em calda

PARA O CREME:

Para o creme:
1 lata de leite condensado
1 caixinha de creme de leite
1 envelope de gelatina em pó sem sabor hidratada em 1/2 xícara de chá da calda do pêssego e levada ao microondas por 25 segundos

MODO DE PREPARO

PARA A GELATINA:

Para a gelatina:Levar ao fogo o açúcar,a água e o suco de maracujá até ferver.
Desligar, acrescentar a gelatina e o pêssego (separar duas metades para decorar) deixar esfriar.
Colocar em uma forma untada com óleo.
Levar a geladeira por 4 horas ou até endurecer.

PARA O CREME:

Para o creme:Bater os ingredientes no liquidificador.
Colocar sobre a gelatina já endurecida.
Levar à geladeira por pelo menos 4 horas ou deixar de um dia para o outro.
Desenformar,servir com o pêssego picadinho e a calda restante.
O preparo é rápido, o que demora é ficar totalmente pronta, mas vale a pena esperar.