

MAÇA TIROLESÀ



Ingredientes

1-maça descascada e cortada aos gomos (aprox.12 gomos)

30gr. De Açúcar

1cubo de manteiga

½ Limão espremido c/zeste num copo (aprox.3 colheres chá)

½ copo de água de sumo de laranja c/zeste

1-Dose de vinho do Porto Tinto (6cl)

1-Dose de brandy para flambiar o sauté

1-Dose de Rum velho para flambiar a fruta no final

Canela em pó

1-Bola de gelado de Baunilha

Preparação

Flambiar o sauté com brandy, juntar o açúcar, deixar derreter e de seguida juntar a zeste de limão e de laranja. Juntar o cubo de manteiga e deixar o açúcar derreter até ficar em caramelo (cor acastanhada). De seguida junta-se o sumo de laranja e limão e deixa-se o caramelo levantar e envolver-se com os sumos. Retira-se as zestes de laranja e limão e coloca-se os gomos de maçã, deixando-os cozer ligeiramente de um lado e virar para que coza do outro, junta-se o Vinho do Porto tinto e deixa-se apurar. De seguida flambiar a fruta c/rum polvilhando c/canela.

Empratamento

Em prato de sobremesa frio ou prato ladeiro, colocar os gomos de maçã em forma de flor deixando no centro um espaço livre, no qual se coloca a bola de gelado de baunilha, regando a com a calda anteriormente preparada.

Talher - garfo e colher de sobremesa

Elaborado Por:

Ana Martins nº170