

Pastel turco de iogurte grego

Chef Gordon Ramsay

INGREDIENTES

Massa

6 ovos
600 g iogurte grego
150 g açúcar
sumo e raspa de 1 limão
2 c. café de fermento em pó
75 g farinha de trigo com fermento

Calda :

60 ml água
60 g açúcar
sumo e raspa de uma tangerina



PREPARAÇÃO

Bater as claras em castelo com batedeira eléctrica e reservar.

Sem lavar as varetas, bater as gemas com o açúcar até obter uma mistura esbranquiçada.

Adicionar a farinha com o fermento, o iogurte, o sumo e raspa de limão e bater suavemente.

Por último e com movimentos circulares de cima para baixo, ir colocando as claras em castelo.

Levar ao forno a 175°C durante aproximadamente 40 minutos (fornar a forma com papel vegetal).

Enquanto o bolo coze, vai-se fazer a calda que consiste em colocar todos os ingredientes num tacho e deixar ferver em lume muito brando durante 10 minutos.

Quando a calda arrefecer, coloca-se por cima do bolo