

Crocante de amêndoa com ganache de chocolate e morangos

Chefe Hernâni Ermida

INGREDIENTES

Crocante

150g de miolo de amêndoa moída

5 claras

50g de Maizena

150g de açúcar em pó

50g de açúcar

1 pitada de sal

Papel vegetal

Ganache

300g de chocolate em barra

2 dl de natas

90g de manteiga amolecida

50g de mel

Decoração

500g de morangos

Amêndoa laminada torrada

Açúcar em pó

Manteiga para untar



Castelo Rodrigo Licoroso



PREPARAÇÃO

Comece por preparar a ganache, parta o chocolate em pedaços, deite-os para uma tigela e junte-lhe o mel. Leve ao lume um tacho com as natas, deixe ferver e junte-as ao chocolate. Deixe repousar cerca de 5 minutos, depois junte a manteiga em pedacinhos e mexa bem até ficar um creme homogéneo. Cubra-o com película aderente e guarde no frio.

Ligue o forno a 180°, forre o tabuleiro do forno com papel vegetal e desenhe 2 círculos de 20 cm e depois barre-o ligeiramente com manteiga. Numa tigela misture o miolo de amêndoa com a Maizena e o açúcar em pó.

Bata as claras em castelo e junte as 50g de açúcar aos poucos, batendo sempre até ficarem bem duras. Depois junte a mistura da amêndoa e misture delicadamente com a ajuda de uma espátula. Deite a mistura para um saco pasteleiro com boquilha lisa e comece a preencher o círculo de dentro para fora, depois leve ao forno durante 25 minutos, retire e deixe arrefecer.

Lave e seque os morangos, retire o pé, deite a ganache para um saco pasteleiro com boquilha e coloque pequenos montinhos em cima do círculo de massa cozida e fria, depois coloque os morangos em pé e cubra com outro círculo de massa, polvilhe com açúcar em pó, amêndoa laminada torrada ou outra decoração a gosto.



ADEGA
CASTELO
RODRIGO