Almôndegas de frango com tomate

Chefe Hernâni Ermida

INGREDIENTES

600 g de framboesas frescas
200 g de açúcar em pó
1dl de sumo de laranja natural
400 g de queijo creme
2,5dl de natas
200g biscoitos champanhe
250 g de mirtilos

Joaquim Arnaud Moscatel de Setúbal 2012

PREPARAÇÃO

Deite as framboesas para um prato fundo e junte 80 g de açúcar e sumo de laranja. Com a ajuda de um garfo, esmague bem;
Prepare o creme numa tigela e bata o queijo com o resto do açúcar, as natas e a raspa da lima até ficar um creme homogéneo;
Forre uma forma de abrir com papel vegetal, corte os biscoitos em pequenos pedaços e espalhe metade no fundo da forma;
Depois regue-os com a mistura das framboesas e a seguir com uma camada de creme de queijo. Volte a repetir com biscoitos e framboesas;
Por último coloque o resto do queijo;
Alise e espalhe em cima os mirtilos;
Leve ao frio até ao momento de servir;
Desenforme e sirva decorado a gosto.