

Sobremesa do Rei Receita Fácil

 culinariaterapia.com/sobremesa-do-rei-receita-facil

Dyne e Zinha



Faça essa Sobremesa do Rei Receita Fácil de Gelatina Rei Alberto um clássico manjar com frutas e merengue para celebrações especiais. Perfeita para nossas comemorações de Natal e Ano Novo pois é muito leve e refrescante. Pode também ser preparada em porções individuais para facilitar ainda mais o serviço para muitos convidados.

Essa receita leva pêssegos em calda, que também podem ser substituídos por abacaxi em calda. Na receita original da Sobremesa Rei Alberto havia uma camada de doce de gemas. Aqui adaptamos para todos os gostos substituindo esse doce por creme de confeiteiro com leite condensado.

Esperamos que você goste dessa receita que originalmente foi elaborada com as cores da Bandeira da Belgica por um mestre confeitoiro da Confeitaria Colombo no Rio de Janeiro para receber o Rei Alberto da Belgica em sua visita ao Brasil em 1920.

Ingredientes

1º Camada de Gelatina com Pêssego:

- 2 envelopes de gelatina sabor morango;
- 400 ml de água fervente;
- 400 ml de água gelada;
- 450 g de pêssegos em calda picados;

2° Camada de Creme de confeitiro com leite condensado:

- 300 ml de leite integral;
- 2 colheres de sopa de amido de milho (20 g cada);
- 1 colher de sopa de manteiga com sal (25 g);
- 3 gemas;
- 1 lata de leite condensado (395 g);
- 1 colher de chá de essência de baunilha ou raspas da casca da laranja;

3° Camada de Purê de Ameixas Secas:

- 150 g de ameixas secas sem caroços em calda;
- 100 ml da calda da ameixa;
- Se você comprar a ameixa sem calda cozinhe em 200 ml de água e 2 colheres de açúcar por 5 minutos, depois retire 100 ml da calda para bater no liquidificador.

4° Camada de Merengue:

- 3 claras de ovos;
- 4 colheres de sopa de açúcar de confeitiro ou açúcar cristal;
- 1 colher de chá de essência de baunilha ou raspas da casca da laranja;

Modo de preparo da Sobremesa do Rei Receita Fácil

Gelatina com pêssegos;

1. Primeiramente em uma pequena tigela comece dissolvendo a gelatina na água gelada.
2. Em seguida adicione a água gelada e misture bem.
3. Logo depois espalhe o pêssego picado em uma travessa média ou distribua em taças ou potinhos individuais.
4. Assim feito cubra com a gelatina e leve à geladeira até ficar firme.

Creme de Confeitiro com Leite Condensado:

1. Então para preparar o creme de confeitiro comece misturando o leite com a amido de milho em uma panela com o fogo desligado.
2. Em seguida acrescente a manteiga, as gemas passadas pela peneira, a essência de baunilha e o leite condensado.
3. Logo depois leve ao fogo médio mexendo sempre até engrossar e cozinhe por mais 2 minutos.
4. Assim feito, coloque em uma travessa e espere esfriar completamente para usar.

Purê de ameixas secas:

1. Para o purê de ameixas é só bater no liquidificador com um pouco da calda de ameixas até ficar uma textura de purê cremoso.

Merengue simples:

1. Assim para preparar o merengue misture as claras com o açúcar e leve em banho maria, tomando cuidado para não deixar a água encostar no fundo do refratário e o fogo deve estar desligado para não cozinhar as claras.
2. Então misture até as claras ficarem levemente mornas e derreter todo o açúcar.
3. Em seguida bata as claras na batedeira na velocidade máxima até ficar firme acrescentando a essência no final e misturando levemente.

Montagem da Sobremesa do Rei Receita Fácil

Então sobre a gelatina de morango com pêssegos já firme e gelada espalhe o creme de confeiteiro.

Assim feito, prossiga espalhando o purê de ameixas secas e o merengue por cima.

Logo depois decore à gosto e leve à geladeira para servir bem gelada.

[Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.](#)

[Nos Siga no WhatsApp para Receber Todas as Atualizações!!!](#)

Bom apetite e boas festas!!! Dyne e Zinha

Veja o vídeo da receita



Watch Video At: <https://youtu.be/ULgHI8Oz-6g>



Watch Video At: <https://youtu.be/UDxbel58p-k>

VEJA MAIS EBOOKS GRÁTIS