

Quindim em "Zabaione" de Tapioca e coco

Ingredientes

Tapioca - 120 gramas

Água quente - 4

Leite integral quente - 200ml

Coco seco com sua água se houver -1

Leite condensado -1 lata

Leite de coco Sococo - 1 latinha



Autora: Sandra Assumpção
23 de março de 2012

Modo de preparo

1. Misture a tapioca com a água quente e o leite quente.
2. Processe a polpa do coco com o leite condensado.
3. Misture a tapioca com o creme de coco processado e o leite de coco. Cubra com um pano. Descanse por 5 horas e mexa sempre para não empelotar.

Segundo passo

Açúcar - 90 gramas (ou 1/2 xícara)

Água - 90ml (ou 1/2 xícara)

Karo - 90 gramas (ou 1/2 xícara)

Gotinhas de limão

Claras - 3

Finalização

Ainda na batedeira misture o creme com a tapioca e bata até homogenizar. Leve a geladeira para ficar bem geladinho.

Montagem

O "Zabaione" deve ser bem geladinho e se preciso, na hora de servir, coloque no mixer para ficar mais aerado. Coloque o "Zabaione" no fundo do prato e o Quindim no meio.

Instruções do Quindim na próxima página.

Preparo

1. Faça uma calda com o açúcar, a água, o Karo e as gotinhas de limão.
2. Na batedeira bata as claras em neve firme e sem parar de bater, vá misturando a calda aos poucos, até esfriar e obter um creme consistente e volumoso.

Ingredientes do Quindim

Coco grande - 1 (nunca use o de pacotinho)

Açúcar - 540 gramas (3 xícaras de chá)

Manteiga - 30 gramas (2 colheres de sopa)

Claras - 3

Sal - 1 pitada

4. Misture muito bem o coco, o açúcar, a manteiga, as gemas peneiradas, as claras e o sal e mexa bem, até homogenizar. Coloque a mistura nas forminhas untadas e leve ao forno, em banho-maria por mais ou menos 50 minutos ou até que fique bem douradinhos.

5. Desenforme depois de frios.

Preparo

1. Rale o coco. Reserve.

Unte forminhas com manteiga. Polvilhe com bastante açúcar cristal. Reserve.

2. Esquente água para o banho-maria.

3. Ligue o forno à temperatura média ou 180°C.