

Ingredientes para o abacaxi

Abacaxi - 1

Açúcar - 1 xícara

Água - 1 xícara

Rum - 50 ml

Ingredientes para o creme

Açúcar - 80 gramas

Gemas - 5

Baunilha - 1 colher de café

Creme de leite fresco - 500 ml

Modo de preparo do abacaxi

1. Descasque o abacaxi e corte-o em rodela, mais ou menos 1 dedo.
2. Numa panela, ferva o açúcar com a água por 5 minutos. Junte as rodela de abacaxi e o rum e deixe ferver até o abacaxi amaciar.
3. Retire o miolo e coloque uma fatia de abacaxi em ramequins individuais. Corte as fatias em pedaços e cubra com o creme.
4. Leve para gelar.

Modo de preparo do creme

1. Numa tigela (de preferencia inox) junte todos os ingredientes e leve para banho-maria ou vapor.
2. Bata com o fouet todo o tempo, até obter um creme consistente mais mole.
3. Deixe esfriar e vire no ramequim com abacaxi.
4. Leve para gelar.

Montagem

Espalhe uma camada fina de açúcar sobre o creme. Queime o açúcar com o maçarico e sirva em seguida.



Autora: Bia Borges
10 de março de 2014