

RECEITAS



## Bolo salada de frutas com sorvete

### Ingredientes:

#### Bolo de Laranja:

- 4 ovos
- 1  $\frac{1}{2}$  xícara (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de suco de laranja
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

#### Salada de Frutas:

- $\frac{1}{2}$  lata de pêssego em calda, picado
- $\frac{1}{2}$  lata de abacaxi, picado
- $\frac{1}{2}$  lata de figo em calda, picado
- $\frac{1}{2}$  xícara (chá) de cereja ao marrasquino, picada
- 1 xícara (chá) de suco de laranja
- 2 colheres (sopa) de licor de laranja

#### Cobertura:

- 1 litro de sorvete de creme
- 5 claras
- 8 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro

### Modo de Preparo:

Comece preparando o bolo de laranja. Leve à batedeira as gemas, o açúcar e bata bem. Retire da batedeira, acrescente o suco de laranja, a farinha de trigo aos poucos e mexa até envolver bem todos os ingredientes. Bata as claras em neve e acrescente a massa junto com o fermento em pó e mexa delicadamente. Unte uma forma média retangular e funda com manteiga ou margarina polvilhada com farinha de trigo, despeje a massa e leve ao forno médio (180°C) pré-aquecido e deixe assar por cerca de 25 minutos. Retire do forno e reserve.

Prepare a salada de frutas. Numa tigela funda, coloque as frutas picadas sem a calda, regue com o suco e o licor de laranja e deixe na geladeira por 1 hora.

Retire o bolo de laranja da forma, acomode em um refratário retangular grande e fundo, espalhe por cima as frutas picadas e regue com o suco se formou. Acomode o sorvete de creme em colheradas por cima das frutas e mantenha o refratário no freezer até o momento de finalizar a sobremesa. Na hora de servir, pré-aqueça o forno em temperatura alta (250°C). Bata as claras em neve, junte o açúcar de confeiteiro e continue batendo até formar um merengue firme. Retire o refratário do freezer espalhe o merengue por cima do sorvete e com a ajuda das costas de uma colher faça picos. Polvilhe ligeiramente a superfície com açúcar de confeiteiro e leve ao forno bem quente por cerca de 5 minutos para dourar.

**Rendimento:** 10 a 12 porções

**Dica:** O sucesso desta sobremesa é dourar o merengue rapidamente sem que o sorvete derreta. Para isso, verifique se o forno está bem aquecido. Se o seu forno tiver chama superior (grill), utilize-a exclusivamente sem acender a inferior.

**Abeço Informa:** As latas de aço são revestidas por uma película protetora elástica que resiste a deformações. Por isso, as latas amassadas não comprometem a qualidade dos alimentos e podem ser consumidas, contribuindo para a redução do desperdício e com a sustentabilidade do planeta.