

# Chic Food...



## Na cozinha com Ana Maria Braga

A apresentadora mais querida do Brasil sugere 5 sobremesas românticas (e fáceis de fazer) para adoçar e fechar com chave do ouro o jantar “à luz de velas” no tradicional Dia dos Namorados

### *Cheesecake de Framboesa* Nível Fácil (Rende 8 a 10 porções)

#### INGREDIENTES

##### Base

- 200 g de biscoitos maisena
- 100 g de manteiga em temperatura ambiente
- Creme
- 3 potes de cream cheese (450 g)
- 4 ovos
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (chá) de raspas de limão
- 200 g de geleia de framboesa dissolvida em 2 colheres (sopa) de água
- Framboesas para decorar

Atenção: Esta receita requer 3 horas para gelar.

#### MODO DE PREPARO

##### Base

No liquidificador, junte os biscoitos e pulse até formar uma farofa fina. Transfira para uma tigela, adicione a manteiga e misture até formar uma farofa úmida.

Forre o fundo e a lateral de um refratário redondo (22 x 5 cm), pressionando ligeiramente com as costas de uma colher para compactar. Leve ao micro-ondas, em potência alta, por 3 minutos ou até a base começar a dourar no centro da fôrma. Reserve.

##### Creme

No liquidificador, bata o cream cheese com os ovos, o leite condensado e as raspas de limão até obter um creme uniforme. Despeje sobre a base de biscoito e leve ao micro-ondas, em potência alta, por 8 minutos ou até o recheio firmar. Deixe a torta em repouso dentro do micro-ondas desligado por 5 minutos. Espalhe a geleia de framboesa por cima da torta e, depois de fria, leve à geladeira por cerca de 3 horas. Decore com framboesas e sirva gelada.

Do livro de receitas da apresentadora. Mais sugestões culinárias confira no site oficial [www.anamariabraga.globo.com](http://www.anamariabraga.globo.com)

# Chic Food...

## Flã de Vinho Tinto

Nível Fácil (Rende 8 porções)



### INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite (300 g)
- 1 xícara (chá) de vinho tinto suave (240 ml)
- 1 xícara (chá) de suco de uva (240 ml)
- 2 envelopes de gelatina em pó incolor (24 g)
- Óleo para untar
- Calda de vinho tinto
- 1 xícara (chá) de vinho tinto seco (240 ml)
- 1 xícara (chá) de suco de uva concentrado (240 ml)
- 150 g de açúcar
- 1 pau de canela de 5 cm
- 3 cravos-da-índia
- 1 anis-estrelado

Atenção: Esta receita requer cerca de 4 horas de geladeira.

### MODO DE PREPARO

No liquidificador, junte o leite condensado com o creme de leite, o vinho e o suco de uva e bata até ficar homogêneo. Acrescente a gelatina previamente hidratada em água e dissolvida em banho-maria, ainda quente, e bata apenas para misturar. Despeje em forminhas (150 ml de capacidade) untadas com óleo e passadas em água fria, acomode em assadeira e leve à geladeira por 4 horas ou até firmarem. Desenforme os flãs gelados e sirva com a calda de vinho.

### CALDA DE VINHO TINTO

Em uma panela pequena, junte todos os ingredientes e leve ao fogo baixo por 10 minutos ou até reduzir ligeiramente. Deixe esfriar e descarte as especiarias. Utilize fria.



## Mousse de Cereja

Nível Fácil (Rende 6 porções)

# Chic Food...

### INGREDIENTES

- 2 claras
- ½ xícara (chá) de açúcar
- 2 caixinhas de creme de leite (400 g)
- 1 vidro de cereja ao marasquino (280 g)
- 250 g de requeijão
- 3 colheres (sobremesa) de gelatina em pó incolor
- ½ xícara (chá) de água para hidratar a gelatina (120 ml)
- Calda
- 1 xícara (chá) de cerejas ao marasquino escorridas
- 1 xícara (chá) da calda da cereja
- 2 colheres (sopa) de rum

Atenção: Esta receita requer cerca de 3 horas de geladeira.

### MODO DE PREPARO

Leve as claras com o açúcar ao banho-maria, mexendo sempre, até amornar e o açúcar se dissolver por completo. Transfira para a tigela da batedeira e bata até obter um merengue firme e brilhante. Sem bater, acrescente o creme de leite e misture com uma espátula. Reserve.

No liquidificador, bata a cereja escorrida com o requeijão até ficar homogêneo.

Hidrate a gelatina na água, dissolva-a em banho-maria e adicione-a ainda quente à mistura de cereja e requeijão, batendo rapidamente apenas para misturar. Incorpore essa mistura ao merengue, misturando delicadamente com uma espátula. Despeje em 6 taças de sobremesa e leve à geladeira por 3 horas ou até firmar. Sirva acompanhadas da calda e decoradas a gosto.

### CALDA

No liquidificador, bata as cerejas com a calda até ficar uniforme. Despeje em uma panela, junte o rum e cozinhe em fogo baixo por 8 a 10 minutos ou até obter uma calda levemente espessa. Utilize fria.



# Chic Food...



## Brigadeiro de Copo

Nível Fácil (Rende 12 porções)

### INGREDIENTES

- 600 g de morangos picados
- 1/3 de xícara (chá) de vinagre balsâmico (80 ml)
- ½ xícara (chá) de açúcar
- 2 latas de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 150 g de chocolate meio amargo picado
- 200 ml de creme de leite fresco gelado batido em ponto de chantili

Atenção: Esta receita requer tempo para marinar, esfriar e gelar.

### MODO DE PREPARO

Numa tigela, junte o morango com o vinagre balsâmico e o açúcar e deixe macerar na geladeira por 1 hora. Escorra e reserve o morango e o vinagre separadamente.

Em uma panela, junte o leite condensado com a manteiga e leve ao fogo baixo, sempre mexendo, até engrossar (ponto de brigadeiro mole). Fora do fogo, adicione o chocolate e misture até ficar uniforme.

Depois de frio, misture o brigadeiro mole com o vinagre balsâmico reservado, mexendo até homogeneizar.

Transfira 1/3 dessa mistura para uma tigela e incorpore a ela o chantili.

### MONTAGEM

Em 12 taças ou copos de sobremesa (150 ml de capacidade), distribua o morango e, por cima, o brigadeiro mole. Finalize com uma camada da mistura de brigadeiro e chantili, decore a gosto e leve à geladeira por 2 horas ou até o momento de servir.



## Quindim de Chocolate

Nível Fácil (Rende 6 porções)

### INGREDIENTES

- 50 g de coco fresco ralado
- ¼ de xícara (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de margarina derretida
- 1 xícara (chá) cheia de açúcar (200 g)
- 9 gemas peneiradas
- 100 g de chocolate meio amargo derretido
- Manteiga para untar e açúcar para polvilhar

Atenção: Esta receita requer tempo para assar e esfriar.

### MODO DE PREPARO

Numa tigela, misture o coco ralado com o leite, a margarina derretida, o açúcar e as gemas. Adicione o chocolate derretido e mexa até incorporar.

Despeje a massa em fôrma de cone central (15 x 5,5 cm) untada com manteiga e polvilhada com açúcar. Leve ao forno médio preaquecido (200 °C), em banho-maria, por 35 minutos ou até secar na superfície. Retire do forno e deixe esfriar. Desenforme, decore a gosto e sirva em temperatura ambiente.

