

Delícia de Morangos



- 1 torta de Dancake com recheio de morango
- 1 lata de leite condensado
- 3 dl de leite
- 2 gemas
- 1 colher (sopa) de maizena ou farinha custard
- 1 caixa de gelatina de morango (2 saquetas de 85 gramas)
- 400ml de natas
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 2 claras em castelo
- (ou coolwhip em substituição das natas, claras e açúcar)
- Morangos frescos para decorar ou topping de morangos para tartes

Faça na véspera as duas saquetas de gelatina de morango seguindo as instruções da embalagem e leve ao frigorífico a solidificar.

Cubra o fundo duma taça de vidro ou pirex com fatias finas de torta Dancake de morango.

Num tacho, leve ao lume 2 dl de leite com o leite condensado até aquecer. Entretanto misture o restante leite com as 2 gemas de ovo e a farinha maizena (ou farinha custard) e mexa bem. Junte ao preparado anterior e deixe engrossar em lume brando, sem deixar de mexer até obter uma papa. Ainda quente, verta por cima da base de torta e deixe arrefecer.

Quando as gelatinas estiverem prontas, corte-as aos pedaços e espalhe por cima do preparado anterior.

Por fim, bata as natas com 3 colheres (de sopa) de açúcar. À parte, bata 2 claras em castelo e envolva nas natas. Distribua por cima da gelatina.

Decore com morangos a gosto, ou com o topping de morangos. Conserve no frigorífico e sirva fresco.