

CREME DE OVOS E UÍSQUE

Ingredientes:

5 Gemas
180 g de Açúcar
1 dl de Uísque
½ Limão (raspa)
4 Claras
1 dl de natas frias

Preparação:

Leve ao lume, em banho-maria, as gemas, 150 g do açúcar e o uísque, sem parar de mexer. Retire do lume e adicione a raspa do limão. Deixe arrefecer.

À parte, bata as claras batidas em castelo e reserve. Noutro recipiente, bata as natas até ficarem firmes. Junte o açúcar que sobrou e bata mais um pouco.

Envolva as claras e as natas no creme de gemas e leve ao frigorífico, entre duas e três horas. Distribua o preparado por taças individuais e sirva decorado com fialis.

Dica:

Adicione uma colher de sopa de coco ralado e torrado ao preparado de gemas.