

# Pudim Cake Tropical

2464

## Ingredientes

### Creme

200g	Ovos
200g	Creme De Leite
200g	Leite Condensado
300g	Recheio Leite Condensado Recheio Leite Condensado

### Preparo

140g	Ovos
140ml	Leite Líquido
350g	Cake Tropical Cake Tropical

### Acabamento

90ml	Água
12g	Açúcar Refinado
25ml	Suco De Maracujá Concentrado
3g	Gelatina Em Pó Incolor E Sem Sabor
125g	Manga



## Modo de Fazer

## CREME

01. Colocar o Zeelandia Recheio de Leite Condensado, o creme de leite, o leite condensado e os ovos em um recipiente.

02. Com o auxílio de um batedor de arame (fouet), misturar até formar um creme homogêneo.

03. Colocar o creme em uma assadeira lisa (20 x 30 x 4 cm) previamente forrada com papel manteiga. Reservar.

## PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Cake Tropical, os ovos e o leite na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto. Utilizar batedor tipo raquete.

02. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.

03. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso ou serra, aplicar a massa do Cake Tropical com cuidado sobre o creme de leite condensado.

04. Fornear a 170 °C por aproximadamente 70 minutos em forno lastro em banho-maria.

05. Esfriar. Desenformar.

## ACABAMENTO - CREMOSO DE MANGA

01. Hidratar a gelatina em pó incolor e sem sabor com a água (15 ml ). Reservar por aproximadamente 5 minutos.

02. Colocar a manga picada, o suco de maracujá concentrado, o açúcar refinado e o restante da água (75 ml ) em uma panela e levar ao fogo até obter fervura. Retirar do fogo.

03. Misturar com mixer até obter textura lisa.

04. Dissolver a gelatina hidratada reservada em banho-maria ou microondas.

05. Adicionar a gelatina dissolvida no cremoso de manga.

06. Com o auxílio de uma espátula, espalhar o cremoso de manga sobre creme de leite de condensado e deixar na geladeira por 30 minutos.

07. Cortar em fatias de aproximadamente 5x16 cm.

08. Decorar a gosto.

## Dicas

- Outro forneamento

\* Forno Turbo: 140°C por aproximadamente 60 minutos em banho Maria.

## Rendimento / Quebra

5 Unidades de 300 g

## Validade Sugerida

72 horas

## Equipamentos

Forno
Batedeira
Fogão
Geladeira
Saco De Confeitar
Espátula
Panela
Batedor Tipo Raquete
Assadeiras Lisas
Faca
Recipiente
Bico Liso
Papel Manteiga
Forma Retangular
Batedor De Arame (Fouet)
Mixer

## Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	157	8
Carboidratos (g)	22	7
Açúcares totais (g)	12	
Aç adicionados (g)	11	22
Proteínas (g)	3.3	7
Gorduras totais (g)	6.0	9
Gorduras saturadas (g)	3.0	15
Gorduras trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	61	3