

# Nougat gelado pistache & framboesa

## Ingrédients

- 60g de claras de ovo
- 40g de água
- 150g de açúcar
- 500g de creme de leite fresco com 35% de gordura
- 200g de pistaches

## Préparation

1. Uma nova ideia de sobremesa gelada sem sorveteira e sem forno!
2. Para este nougat gelado, você só precisará de um termômetro e uma batedeira elétrica para se deliciar após alguns minutos de preparação. Eu fiz na versão pistache/framboesa, mas você pode adicionar as frutas secas de sua escolha e substituir o coulis de framboesas por outra fruta ou caramelo, chocolate; algumas ideias para te inspirar: pistache/coulis de damasco, avelã/caramelo, amêndoas/chocolate amargo, noz-pecã/chocolate ao leite, avelã/maracujá, amêndoa/mirtilo... Material: Batedeira Termômetro Ingredientes: Eu usei as pistaches Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
3. Tempo de preparação: 30 minutos + tempo de congelação. Para uma forma de bolo inglês de 25 a 30cm de comprimento: O merengue italiano: de claras de ovo de água de açúcar. Prepare uma calda com a água e o açúcar.
4. Quando a calda atingir 110°C, comece a bater as claras de ovo.
5. Quando atingir 121°C, despeje sobre as claras que devem estar espumosas, mas não firmes.
6. Bata na velocidade máxima até obter um merengue liso, brilhante e resfriado.
7. O chantilly: de creme de leite fresco com 35% de gordura. Bata o creme de leite em chantilly.
8. O nougat gelado: de pistaches Coulis de framboesas + framboesas frescas. Misture o merengue italiano e o chantilly, depois incorpore as pistaches.
9. Despeje a preparação em uma forma de bolo inglês coberta com filme plástico, e coloque no congelador.
10. Quando o nougat gelado estiver firme, desenforme-o e sirva acompanhado de coulis de framboesa e framboesas frescas.
11. Delicie-se!