



Receitas de Natal

MONTE DA RAVASQUEIRA LATE HARVEST & TRONCO DE NATAL

Recomendamos
MONTE DA RAVASQUEIRA
LATE HARVEST

Quem pensa que são apenas as crianças que desfrutam das sobremesas de Natal, desengane-se. Todos gostamos de rematar a nossa ceia de Natal com uns típicos doces de Natal. As crianças encharcam os Sonhos em calda, os mais velhos preferem azevias e rabanadas, mas este ano o rei vai ser o Tronco de Natal.

Este ano prepare uma sobremesa pensada para acompanhar com vinho. Acompanhe este tronco com uma das nossas especialidades, o Monte da Ravasqueira Late Harvest. As condições particulares e favoráveis do ano 2014 permitiram ao Monte da Ravasqueira produzir esta colheita tardia, que se insere na gama de monovarietais. É resultado de um rigoroso acompanhamento da maturação dos cachos da casta Viognier, que foram vindimados e sujeitos a uma conservação e congelação de forma a originar um vinho que exhibe um perfil moderno e representativo da diferenciação da vinha do Monte da Ravasqueira.

Este vinho, apresenta uma cor amarela, limão, com tons esverdeados. A sua matriz é complexa e de mescla de frutos citrinos maduros com goiaba, casca de tangerina, marmelada, mel e ananás em calda. É um vinho Gordo, mas fresco com intensa toranja que na prova, é rico e cheio. Evidencia doçura em constante equilíbrio com a acidez e sem sobreposição. Mineral, com textura invulgar, é a combinação perfeita com entradas de queijos, frutos secos e patés, ou com sobremesas à base de fruta. Pode também beber-se isoladamente. No final, em vez de repetir o doce, o mais certo é repetir o vinho.

Ingredientes

- 1 embalagem de natas para bater
- 5 ovos
- 1 chávena de açúcar
- 1 tablete de chocolate de culinária grande
- 1 chávena de café forte
- 1 chávena de farinha
- 1 colher de chá de fermento em pó
- Manteiga sem sal q.b.
- Açúcar para polvilhar

Preparação

- 1 Bata bem os ovos com o açúcar.
- 2 Junte 60g de chocolate derretido e o café batendo sempre e adicione a farinha misturada com o fermento.
- 3 Deite a massa num tabuleiro forrado com papel vegetal untado e leve ao forno, pré aquecido, durante 20 minutos.
- 4 Desenforme sobre um pano polvilhado com açúcar.
- 5 Depois de arrefecer, barre com as natas batidas e enrole, prendendo com palitos.
- 6 Derreta o restante chocolate com 4 colheres de sopa de manteiga sem sal e 1 colher de sopa de açúcar. Com este creme, barre a totalidade do tronco. Cubra com um pouco de chantilly a fazer de neve e salpique com frutos vermelhos.



Dicas e truques:

Para simular a neve, pulverize com coco ralado.