

Pavê de Abacaxi e Coco

Essa era a receita que a minha mãe fazia todos os anos, no meu aniversário. Hoje, ao completar 12 anos de descanso, fica como uma homenagem



A receita não era de família, daquelas que estão escritas com letra de caderno de caligrafia nos livros que se desfazem por passar de mão em mão por gerações, mas levava, certamente, muito amor em sua produção. E, por saber que era minha sobremesa preferida, minha mãe sempre fazia um especial para meu aniversário. Ao completar 12 anos de sua morte, a receita fica como uma homenagem a Claides Viana Teixeira.

Ingredientes

Calda de Abacaxi

- 1 Abacaxi maduro
- Açúcar
- Água para cobrir os pedaços do abacaxi

Creme Amarelo

- 1 lata (ou caixa) de leite condensado
- 1 lata de leite (usar a embalagem do leite condensado)
- 2 gemas
- 1 colher de amido de milho
- 2 colheres de manteiga ou margarina

Creme Branco

- 2 claras
- 1 lata (ou caixa) de creme de leite
- 1 colher de açúcar

Coco ralado

Biscoito Champagne

Modo de Fazer

Descasque e corte o abacaxi em pedaços pequenos, coloque em uma panela, coloque água até cobrir o abacaxi e ficar cerca de um dedo acima dos pedaços e coloque o açúcar. Se o abacaxi estiver bem maduro e doce, use uma quantidade menor de açúcar para a calda. Vá colocando o açúcar e provando a água para ver se está doce. Depois que começar a ferver, deixe cozinhar até perceber que o abacaxi está brilhante e tenha criado uma calda mais grossa, com sabor de abacaxi. Deixe esfriar.

Em uma panela coloque o leite condensado, o leite, as gemas (se puder, passe por uma peneira fina, para que a pele que envolve a gema não deixe gosto forte de ovo), a manteiga (ou margarina) e o amido de milho. Coloque a panela no fogo e mexa bem até que comece a ferver. Deixe cozinhar por uns cinco a 10 minutos. Uma dica para evitar que crie pelotas no creme, dissolva o amido no leite, antes de iniciar o cozimento. Se achar que o creme ficou muito grosso, misture um pouco de leite para ele ficar mais ralo e se fixar melhor entre os biscoitos. Reserve.

Bata as claras em neve e adicione o creme de leite e o açúcar, misturando bem.

Montagem

Passe rapidamente os biscoitos na calda de abacaxi (não deixe muito tempo, pois se o biscoito ficar encharcado vai deixar o pavê cheio de água) e faça uma camada de biscoito na vasilha. Pode ser usado um pirex grande, como o da foto, ou embalagens menores. Depois espalhe o creme amarelo, o creme branco, o coco ralado e disponha os pedaços de abacaxi escoados sobre o coco. Repita a montagem até deixar o creme branco e o coco, finalizando com bastante abacaxi. Deixe na geladeira por, pelo menos, 4 horas.



Claides Viana Teixeira era telefonista, cozinheira de mão cheia, mãe amorosa, batalhadora. Durante toda a sua vida procurou levar alegria, através da comida, para parentes e amigos. Nunca desanimou, nem mesmo na batalha contra o Alzheimer e o câncer que a levou no dia 1º de Agosto de 2008.