

PETIT GATEAU DE LIMÃO SICILIANO COM RECHEIO DE MOUSSE DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

PETIT GATEU:

Petit gateu: 200 g de chocolate meio amargo
2 colheres de manteiga sem sal
1/4 de xícara de chá de açúcar
2 colheres de sopa rasas de farinha de trigo
2 ovos inteiros (tirar a pele da gema)
2 gemas
3 colheres de suco de limão siciliano
raspa de limão

MOUSSE DE MARACUJÁ:

Mousse de maracujá: 2 latas de leite condensado
2 vezes a mesma medida de suco de maracujá concentrado
1 polpa de maracujá
2 latas de creme de leite
3 claras
3 colheres de açúcar
2 envelopes de gelatina sem sabor

MODO DE PREPARO

PETIT GATEU:

Petit gateu: Derreta a manteiga e o chocolate em banho-maria.
Bata os ovos e as gemas com açúcar na batedeira até ficar bem claro.
Junte o chocolate derretido e a farinha de trigo, misturando com uma espátula.
Unte as forminhas de empadinha, passe trigo e coloque a massa.

MOUSSE:

Mousse: Faça uma calda com o açúcar e 4 colheres de água.
Enquanto ferve, bata as claras em neve.

A seguir, acrescente a calda e continue batendo, isso serve para estirelizar as claras e não ser servida crua.

Dissolva a gelatina incolor em 3/4 xícara de água fria, leve ao micro-ondas por 30 segundos e mexa até derreter.

Bata essa gelatina com o suco, o leite condensado e o creme de leite no liquidificador.

Misture esse creme às claras em neve e leve para gelar.

Quando estiver gelado pegue um pouco de mousse com uma colher e coloque no meio da massa de petit depois que estiver na forma.

Preaqueça o forno e leve para assar de 6 a 10 minutos em fogo alto até os bolinhos crescerem, mas o meio deve ficar molinho.

Desenforme quente e diretamente no prato acompanhado com sorvete de creme e de frutas vermelhas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28270-petit-gateau-de-limao-siciliano-com-recheio-de-mousse-de-mara-cuja.html>