

MOUSSE DE MORANGO COM COBERTURA DE CHOCOLATE TEMPERADO

INGREDIENTES

1 ou 2 caixas de morangos
2 pacotes de suco mid de morango
2 latas de leite condensado
5 caixas de creme de leite
300 g de chocolate ao leite
100 g de chocolate meio-amargo
colher de manteiga
whisky

MODO DE PREPARO

MOUSSE:

Mousse: No liquidificador coloque as duas latas de leite condensado, os 2 pacotes de suco mid e as 3 caixas que creme de leite.

Bata por 3 a 5 minutos até obter um consistência firme.

Despeje em uma travessa de vidro retangular média.

Lave e corte, tirando as folhas e o talo que fica no morango, corte-os em pé.

Coloque na mousse, na vertical ou misture.

Coloque no congelador para aguardar a cobertura.

GANACHE:

Ganache: Raspe ou quebre o chocolate ao leite e meio amargo.

Derreta no micro-ondas com uma colher de manteiga por cerca de 1 minuto ou mais, dependendo da potência.

Sempre verificando e mexendo para não açucarar.

Retire e coloque as duas caixas de creme de leite, é importante que estejam em temperatura ambiente. Misture e acrescente uma ou duas colheres de whisky.

Sem esperar esfriar despeje sobre a mousse.

Finalize decorando com o restante dos morangos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29987-mousse-de-morango-com-cobertura-de-chocolate-temperado.html>