

BOLO MOUSSE DE FRAMBOESA

INGREDIENTES

MOUSSE DE FRAMBOESAS:

Mousse de framboesas: 3 claras

6 colheres das de sopa de açúcar

200 g de iogurte grego tradicional

250 g de framboesas congeladas e cozidas com 4 colheres das de sopa de açúcar

1 colher das de sopa de suco de limão coado

2 colheres das de sopa de leite em pó

1 sachê de gelatina incolor dissolvida em ½ xícara das de chá de água conforme instruções do fabricante

CALDA PARA REGAR A MASSA:

Calda para regar a massa: 150 ml de água

3 colheres das de sopa de açúcar

2 colheres das de sopa de licor de frutas silvestres (opcional)

CALDA PARA ACABAMENTO:

Calda para acabamento: 1 xícara das de chá de açúcar

1 colher das de sopa de fécula de batata ou creme de arroz ou amido de milho

1 xícara das de chá de água

1 colher das de sopa de saborizante para sorvete ou um envelope de gelatina de framboesa

MODO DE PREPARO

MOUSSE DE FRAMBOESAS:

Mousse de framboesas: Misture bem as claras com o açúcar e leve para aquecer em banho maria

Retire do banho maria e bata em batedeira até obter um merengue bem firme. Reserve.

Bata os ingredientes restantes no liquidificador e misture delicadamente ao merengue reservado.

CALDA PARA REGAR A MASSA:

Calda para regar a massa: Misture bem a água com o açúcar e leve ao fogo para ferver. Apague o fogo, deixe esfriar e acrescente o licor. Utilize na montagem.

MONTAGEM:

Montagem: Fatie o bolo e forre uma forma de fundo removível ou aro, umedeça com a calda.

Disponha o recheio e deixe no freezer por duas horas.

Cubra com a calda de acabamento, retire o aro e decore a gosto.

Sirva bem gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34400-bolo-mousse-de-framboesa.html>