

MOUSSE DE FRUTAS VERMELHAS COM CALDA DE GELEIA DE MORANGO

INGREDIENTES

POUPA DE FRUTAS VERMELHAS:

Poupa de frutas vermelhas: 2 caixas de frutas vermelhas congeladas (640 g)

2 xícaras de açúcar

1 limão

1 pacote de gelatina sem sabor

BASE DA MOUSSE:

Base da mousse: 1 caixa de mistura para chantilly

1 pacote de gelatina de amora

GELEIA:

Geleia: 2 caixas de morangos

2 xícaras de açúcar

MODO DE PREPARO

MOUSSE:

Mousse: Em uma panela média/grande misture as frutas vermelhas ainda congeladas, o açúcar e o suco de limão, ferva por 10 minutos, ou até as frutas estarem com consistência de geleia. Reserve em temperatura ambiente.

Em um pote pequeno dissolva a gelatina sem sabor em duas colheres pequenas de água em temperatura ambiente e aqueça no micro-ondas por 1 minuto.

Misture a gelatina sem sabor dissolvida à geleia de frutas vermelhas.

Passa a geleia por uma peneira de trama um pouco espaçada, mexendo bem até que todo o caldo das frutas tenha sido separado das sementes e cascas. Reserve na geladeira.

Bata a mistura para chantilly na batedeira em velocidade alta até que atinja o ponto de picos de neve.

Misture muito delicadamente a geleia e o chantilly. Reserve na geladeira.

Dissolva o pacote de gelatina de amora em 250 ml de água quente e espere esfriar.

Misture a gelatina de amora à mistura de poupa e chantilly.

Coloque em uma travessa média e leve para a geladeira por no mínimo 4 horas, ou até que crie consistência mais densa que a de um mousse convencional.

GELEIA:

Geleia:Lave os morangos delicadamente, corte as folhas superiores e os divida ao meio.

Em uma panela ferva os morangos e o açúcar por 10 minutos ou até tomar consistência de geleia.

Espere esfriar em temperatura ambiente.

Coloque em um pote e conserve na geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

[https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35016-mousse-de-frutas-vermelhas-com-calda-de-geleia-de-morango.h
tml](https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35016-mousse-de-frutas-vermelhas-com-calda-de-geleia-de-morango.html)