

# CHARLLOTE RUSSO

## INGREDIENTES

1 lata de condensado  
1 medida de leite (mesma do leite condensado )  
3 ovos  
1 creme de leite  
1 lata de ameixa em calda  
açúcar  
50 ml de água

## MODO DE PREPARO

### 1ª CAMADA:

1ª Camada: Leve ao fogo o leite condensado, o leite e as gemas dos ovos.  
Mexe até ferver.  
Baixe o fogo e mexa por mais 5 minutos, desligue o fogo e coloque em uma travessa de vidro.

### 2ª CAMADA:

2ª Camada: Retire os caroços das ameixas e coloque em uma panela.  
Adicione 50 ml de água e 3 colheres de açúcar.  
Leve ao fogo até ferver.  
Desligue o fogo e coloque as ameixas em um liquidificador até que elas se desmanchem.  
Coloque sobre a 1ª camada.

### 3ª CAMADA:

3ª Camada: Bata duas claras na batedeira até que fique parecendo suspiro.  
Coloque o creme de leite e 2 colheres de açúcar e bata até desaparecer o cheiro de ovo.  
Coloque em cima da 2ª camada.  
Leve ao congelador por 2 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35083-charllote-russo.html>