SOBREMESA DE BOLACHA E FRAMBOESA

INGREDIENTES

250 g mascarpone

1 ovo (gemas e claras separadas)

40 g açúcar

150 g de framboesas

150 g de bolacha a gosto (usei Lotus - Speculoos)

1 pitada de sal fino

raspas de chocolate preto para decoração

MODO DE PREPARO

Primeiro começamos triturando as bolachas.

Coloque-as num pirex ou em taças individuais.

Em seguida batemos a gema do ovo com o açúcar até ficar um creme amarelado.

Batemos as claras em neve (adicionar um pitada de sal fino).

Adicionamos o queijo mascarpone na mistura de açúcar e gema e com a ajuda de uma colher mexemos tudo muito bem.

Por fim para dar algum volume incorporamos as claras em neve na mistura anterior.

E a mistura de mascarpone fica com uma consistência de creme.

Voltando ao pirex (e/ou taças individuais), depois da primeira camada de bolacha, colocamos por cima as framboesas e por fim o creme de mascarpone.

No fim levamos ao freezer por algumas horas ou então de uma noite para a outra para ficar bem geladinho! Antes de servir, e apenas por razões decorativas, colocamos umas raspas de chocolate preto por cima do creme de mascarpone.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40813-sobremesa-de-bolacha-e-framboesa.html