

CHARLOTE DE MORANGO – ÁUREA

INGREDIENTES

BASE DE GELATINA:

Base de Gelatina: 2 colheres de sopa de gelatina vermelha sem sabor

2 xícaras de água fervente

CREME GELATINADO:

Creme Gelatinado: 600 ml de chantilly batido ou nata batida em creme firme

1 xícara de Doce de Morango Áurea

2 colheres de gelatina vermelha sem sabor dissolvida e fria

1/2 xícara de água fervente para dissolver gelatina

MODO DE PREPARO

Dissolver a gelatina na água em forma de chuveirinho, misturando para não empelotar, deixe dar uma leve esfriada e coloque no fundo de um refratário transparente, mas só espalhe uma camada fina da gelatina e leve para gelar. Quando a gelatina ficar firme acrescente fatias de morango e coloque mais uma camada de gelatina por cima, somente para colar os morangos e leve novamente para gelar.

Para fazer a mistura coloque o chantilly ou nata batida, acrescente o Doce de Morango Áurea na batedeira em velocidade baixa, acrescente a gelatina dissolvida espalhando aos poucos. Acrescente esta mistura por cima da base de gelatina com morango.

Coloque uma camada para cobrir todo o prato e por cima coloque uma camada de biscoito champagne sabor chocolate, espalhe umas colheradas de creme gelatinado por cima e leve pra gelar por oito horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43351-charlotte-de-morango-aurea.html>