TAÇAS DE GELATINA COM CREME E CHANTILY

INGREDIENTES

2 gelatinas sabor morango

1 lata de leite condensado

1 litro de leite

1 creme de leite

1 colher (café) de essência de baunilha

3 colheres (sopa) de amido de milho

3 gemas peneiradas

3 claras

6 colheres (sopa) de açúcar cristal

1/2 xícara (chá) de açúcar

4 morangos para decorar

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Em uma panela colque o leite, as gemas, a essência de baunilha, a maisena e leve ao fogo até ficar cremoso.

depois de desligar o fogo adicione o creme de leite e misture.

coloque um filme plástico na panela para não criar aquela nata em cima.

deixe esfriar e coloque em cima da gelatina já firme, reserve.

CHANTILLY:

Chantilly:Na batedeira bata as claras em neve e adicione as colheres de açúcar, reserve.

CARAMELO:

Caramelo:Em uma panela coloque 1/2 xícara de açúcar e leve ao fogo até formar um caramelo.

Com a batedeira ligada no chantily adicione o caramelo quente e bata bem ele ficará com uma cor linda e com um sabor diferente do chantilly normal.

coloque o chantily em cima do creme e decore co metades de morangos.

MONTAGEM:

Montagem: Gelatina

Creme

Chantily e morango.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47275-tacas-de-gelatina-com-creme-e-chantily.html