

# 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 coloque 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 chantilly adicione o caramelo quente e bata bem ele ficará com uma cor linda e com um sabor diferente do chantilly normal.

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

### MONTAGEM:

Montagem: Gelatina

Creme

Chantily e morango.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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