

MOUSSE DE CREAM CHEESE COM GELATINA DE MORANGO

INGREDIENTES

GELATINA:

Gelatina: 300g de morangos cortadas ao meio

2 colheres de sopa de açúcar

1/2 envelope de gelatina em pó e incolor (6g)

2 colheres sopa de água

Suco de 1 limão

MOUSSE:

Mousse: 1/2 xícara (chá) de leite

3 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de amido de milho

1/4 de xícara (chá) de água

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 pacote de creme cheese gelado (150g)

250 ml de creme de leite fresco gelado

MODO DE PREPARO

GELATINA:

Gelatina: Leve o morango com o açúcar ao fogo médio, mexendo de vez em quando, até ficar macio.

Transfira para uma tigela e reserve.

Hidrate a gelatina na água por 5 minutos e derreta em banho-maria ou no micro-ondas, com um liquidificador bata o doce do morango reservado, adicionando o suco de limão e a gelatina derretida aos poucos, até obter um purê.

Distribua a gelatina de morango em taças ou copos com cerca de 250 ml e leve à geladeira por cerca de 1 hora ou até firmar.

MOUSSE:

Mousse: Ferva o leite com açúcar, junte o amido e dissolvido na água e cozinhe, mexendo sempre, até espessar.

Fora do fogo, junte a baunilha.

Transfira o creme para uma tigela refratária e, aos poucos junte o cream cheese, batendo sempre com a batedeira até esfriar e homogeneizar.

Na batedeira, bata o creme de leite gelado até obter picos firmes, delicadamente, incorpore o creme de leite

batido à mistura de cream cheese.

Transfira a musse para um saco de confeitar com bico para pitanga de 1,5 cm e distribua sobre a gelatina de morango, decore a gosto e sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53668-mousse-de-cream-cheese-com-gelatina-de-morango.html>