

CREME DE VINHO E DE MORANGOS

INGREDIENTES

CREME DE VINHO:

Creme de vinho:6 gemas
8 colheres de sopa de açúcar
4 colheres de sopa de vinho do porto
7 folhas de gelatina incolor idratadas
4 claras em neve

CREME DE MORANGO:

Creme de morango:2 xícaras de chá de creme de leite fresco e gelado
3 colheres de sopa de açúcar de confeite
1 xícara de morangos
100 g de chocolate branco ralado

MODO DE PREPARO

CREME DE VINHO:

Creme de vinho:Em uma vasilha, bata as gemas e o açúcar ate a mistura ficar fofa e clara.
Acrescente o vinho e leve ao fogo,em banho maria,mexendo ate engrosar.
Retire e deixe amornar.
Adicione a gelatina previamente hidratada.
Misture até que ela seja incorporada.
Deixe esfriar.
Junte as claras em neve e misture com uma colher de pau de baixo para cima.
Reserve.

CREME DE MORANGO:

Creme de morango:Na batedeira bata o creme de leite com o açúcar até ficar ligeiramente grosso.
Desligue e acrescente os morangos e o chocolate.
Misture delicadamente com uma colher de pau e reserve na geladeira.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque camadas dos dois cremes em taças e leve a geladeira por 4 horas.

Retire e pode servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55076-creme-de-vinho-e-de-morangos.html>