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 açucar 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 açucar ate a mistura ficar fofa e clara.

Acresente 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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