

# 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 até a mistura ficar fofa e clara.  
Acrescente o vinho e leve ao fogo, em banho maria, mexendo até engrossar.  
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>