

GELATINA ESPUMANTE

INGREDIENTES

- 4 xícaras de leite
- 4 colheres de sopa de maisena
- 5 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de essência de baunilha
- 1 colher de sopa de margarina
- 3 gemas
- 1 pacote de biscoito maisena
- 2 pacotes de gelatina de morango, cereja ou framboesa
- 3 claras
- 3 colheres de açúcar
- 1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Separe 1 xícara de leite e dissolva a maisena.

Reserve. Coloque os demais ingredientes na panela e leve ao fogo, mexendo de vez em quando. Quando abrir fervura, coloque de uma vez o leite com o amido e mexa até engrossar. Espere esfriar.

Enquanto isso, faça 2 pacotes de gelatina conforme a embalagem, sendo que na hora de colocar água fria, coloque só metade da quantidade recomendada. Reserve.

Bata as 3 claras até ponto de neve bem firme e acrescente 3 colheres de sopa de açúcar. Bata mais um pouco e adicione 1 caixinha de creme de leite. Incorpore e depois misture meio copo da gelatina preparada, porém fria. Mexa até essa mistura ficar bem homogênea. Reserve.

Monte o doce da seguinte maneira:

Uma camada de creme, uma camada de biscoito maisena ou champagne, se quiser molhado na própria gelatina, camada de creme, camada de biscoito molhado, camada de creme.

Coloque uma camada de gelatina, que é o que restou da panela e do que tirou para molhar os biscoitos e por último a espuma cor de rosa.

Geladeira de 2 a 3 horas antes de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55192-gelatina-espumante.html>