

MOUSSE DE MORANGOS COM QUEIJO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 8 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 20 MINUTOS + 3 HORAS

450g de morangos
200 ml de natas
200g de queijo fresco para barrar
2 folhas de gelatina
70 ml de leite
150g de açúcar
45g de suspiros partidos em pedaços, não muito pequenos
8 colheres de chá de doce de morango
8 suspiros (45g)



PREPARAÇÃO

1. Com a varinha mágica, faça puré dos morangos.
2. Coloque as folhas de gelatina a demolhar em água fria durante 5 minutos.
3. Num tachinho, leve ao lume o leite e deixe aquecer.
Quando estiver bem quente, junte as folhas de gelatina bem escorridas, mexa e apague o lume.
4. Bata as natas até ficarem fofas e volumosas.
Enquanto bate, junte o açúcar aos poucos.
Quando as natas estiverem em chantilly, junte o queijo e bata até ficar um creme.
Enquanto bate, junte aos poucos o puré de morangos.
Por fim, junte a gelatina dissolvida no leite e bata até tudo ficar misturado.
5. Em tacinhas individuais ou copos de cocktail, coloque no fundo pedacinhos de suspiros.
Cubra com a mousse.
Leve ao frigorífico durante 3 horas até ficar bem fresquinha.
6. Na hora de servir, coloque no meio uma colher de chá de doce de morango.
Por cima, coloque um suspiro.

Custo: 6.50 € ; Custo por pessoa: 0.81 €

<http://www.saborintenso.com/f23/mousse-morangos-queijo-14171/>

www.saborintenso.com