

Mousse de Laranja

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

380 ml de sumo de laranja natural
(cerca de 3 laranjas)
Raspa de 1 laranja
1 lata de leite condensado com 397g
200 ml de natas para bater
4 claras de ovo
6 folhas de gelatina



Tempo de preparação: 15 minutos + 3 horas
Custo: 3.00 € | Custo por pessoa: 0.30 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/mousse-laranja-42823/>

PREPARAÇÃO

1. Demolhe as folhas de gelatina uma a uma em água fria durante 5 minutos.
Num tachinho, leve ao lume 1/4 do sumo de laranja e deixe aquecer sem deixar ferver.
Quando o sumo estiver quente, adicione as folhas de gelatina escorridas e mexa muito bem.
Depois da gelatina dissolvida, retire.
 2. Bata as natas até que fiquem bem consistentes.
Bata as claras em castelo bem firmes.
 3. Numa tigela, coloque a raspa de laranja e o leite condensado.
Misture.
Aos poucos e enquanto mexe, adicione o sumo de laranja e a gelatina dissolvida no sumo.
Envolva bem as natas no creme.
 4. Divida a mousse por taças individuais ou coloque numa taça grande.
Se quiser, também pode utilizar as cascas de laranja como taças.
 5. Guarde a mousse no frigorífico aproximadamente 3 horas até que fique bem fresca e solidificada.
Depois da mousse fria, está pronta a servir.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!