

# MOUSSE DE FRAMBOESA



## CONFEÇÃO

1. Mergulhe a gelatina numa taça de água fria.

---
2. Coloque as framboesas na taça com a lâmina picadora. Misture na velocidade 9 a 50 °C durante 5 min. Quando faltar apenas 1 minuto junte a gelatina escorrida. Reserve numa taça à parte.

---
3. Lave a taça de preparação em água fria e seque bem. Coloque o acessório batedor na taça e junte as natas. Misture na velocidade 6 durante 5 min. sem a tampa de regulação de vapor. Quando faltar apenas 2 min. junte o açúcar.

---
4. Após obter o chantilly, junte o puré frio de framboesas, raspe as laterais da taça e misture na velocidade 5 durante 5 seg.

---
5. Deite em copos e deixe no frigorífico durante 4 horas.

---

## INGREDIENTES

- 300 G FRAMBOESAS
- 30 CL NATAS PARA BATER (30% DE M.G.)
- 6 G GELATINA
- 25 G AÇÚCAR