Sobremesas

CHARLOTTE DE MORANGO

Receita Oficial
Médio
265 Min.
4-6 Doses

INGREDIENTES

- 400 G MORANGOS
- 8 G GELATINA
- 18 PALITOS LA REINE
- 15 CL XAROPE DE MORANGO
- 200 G QUEIJO FRESCO (40% DE M.G.)
- 100 G QUEIJO MASCARPONE
- 60 G AÇÚCAR
- SUMO DE 1 LIMÃO

CONFEÇÃO

1. Mergulhe a gelatina numa taça de água fria durante 20 min. Escorra-a e regue-a com o sumo de limão. Coloque no micro-ondas durante 30 seg. para derreter. Mergulhe os biscoitos no xarope de morango e coloque-os na vertical numa forma para charlotte.

2. Retire os pés dos morangos e corte-os em quatro. Reserve 100 g numa taça à parte.

3. Coloque o queijo fresco, o queijo mascarpone, 300 g de morangos, o açúcar e o sumo de limão na taça com a lâmina para amassar/triturar. Misture na velocidade 5 durante 1 min. Se necessário, coloque a mistura no centro da taça com a espátula e misture durante mais 30 seg.

4. Deite a preparação na forma e guarde no frigorífico durante pelo menos 4 horas.

5. Sirva com os morangos frescos.