

MOUSSE DE MORANGO TAGADA



CONFEÇÃO

1. Ponham as folhas de gelatina a amaciar na água tépida durante 10 minutos.

2. Retirar quase toda a água e aquecer durante 10 segundos ao micro-ondas e mexer bem com a ajuda de um garfo

3. Pôr a lâmina para triturar e colocar os morangos Tagada na taça do e triturar à velocidade 12 durante 1m (ver se estão triturados caso não estejam triturar mais um pouco).

4. Virar os morangos Tagada num recipiente

5. Ainda com a lâmina triturar na taça meter o açúcar e triturar à velocidade 12 durante 10 segundos.

6. Mudar para o acessório batedor e acrescentar o sal, as claras de ovo e montar as claras em castelo à velocidade 7 durante 6 minutos.

7. Juntar as folhas de gelatina na taça, previamente diluídas ao preparado e bater à velocidade 7 durante 30 segundos.

8. No recipiente onde estavam os morangos Tagada juntar o iogurte e misturar bem, até ter uma consistência homogénea.(eu aqui usei a varinha mágica para eliminar os grumes)

9. Incorporar delicadamente as claras em castelo na preparação com a ajuda de uma espátula larga.

10. Distribuir o preparado em pequenas taças e meter no frigorífico 1h:00 .

12. Receita inspirada de:
<https://culte.com/recette/fraise-tagada/recette-mousse-fraise-ta>

INGREDIENTES

- 200 G DE MORANGOS TAGADA
- 6 CLARAS
- 50 G DE AÇÚCAR
- 2 FOLHAS DE GELATINA
- 1 IOGURTE NATURAL
- 1/4 COLHER DE CAFÉ DE SAL
- 15 CL DE ÁGUA

