

GELATINA DE LIMÃO COM MOUSSE DE LIMA



CONFEÇÃO

1. Umás horas antes, faça a gelatina de limão, seguindo as instruções da embalagem. Destribua por diversas tacinhas e leve ao frigorífico para que ganhe consistência.

2. Mousse de lima e limão:

3. Coloque na taça da Companion, com o acessório batedor as claras e o cremor tártaro e bata durante 8 minutos na velocidade 7. Retire da taça e reserve. Deite agora para a taça, sem a lavar e com o mesmo acessório, o leite condensado, programando a velocidade 7, por 4 minutos enquanto vai adicionando em fio, o sumo de lima e limão. Com a ajuda da espátula, envolva delicadamente as claras na mousse, assim como algumas raspas de lima e limão e retire.

4. Deite a mousse sobre a gelatina, agora solidificada, e leve ao frigorífico, por pelo menos 3 horas.

INGREDIENTES

- 4 OU 5 LIMAS E UM LIMÃO (SUMO E RASPAS)
- 3 CLARAS
- 1 C. CHÁ DE CREMOR TÁRTARO
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 1 GELATINA DE LIMÃO