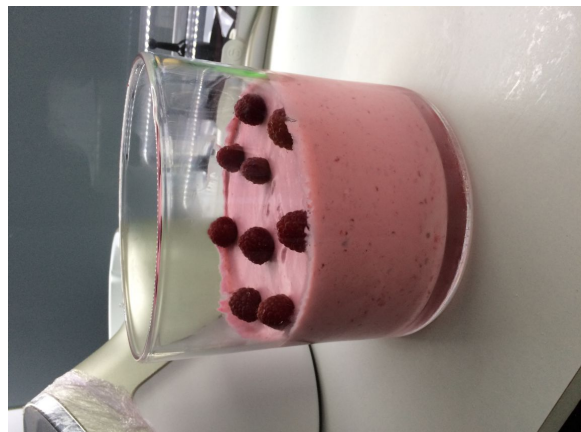


# MOUSSE DE FRAMBOESA



## CONFEÇÃO

1. Mergulhe a gelatina numa taça de água fria.
2. Coloque 350 gr de framboesas na taça com a lâmina picadora (reserve as restantes para decorar no final). 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 2 min + 2 min na velocidade 7 + 2 min na velocidade 8. sem a tampa de regulação de vapor. Nos últimos 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 20 seg.
5. Deite numa taça e deixe no frigorífico durante 4 horas.
6. Decore com o resto das framboesas

## INGREDIENTES

- 375 GR DE FRAMBOESAS FRESCAS
- 4 FOLHAS DE GELATINA BRANCAS
- 400ML DE NATAS
- 40 GR AÇÚCAR