

MOUSSE DE MASCARPONE E MORANGOS



INGREDIENTES

- 3 FOLHAS DE GELATINA
- 500G MORANGOS
- 80G AÇÚCAR AMARELO
- 250G QUEIJO MASCARPONE
- 1 LIMÃO (SUMO E RASPA)

CONFEÇÃO

1. Colocar as folhas de gelatina de molho em água fria.

2. Guardar 5 morangos, colocar os restantes no copo, com a lâmina picadora, 10 segundos a velocidade 10.

3. Trocar para a lâmina trituradora e adicionar açúcar, queijo Mascarpone e raspa de limão. 10 segundos a velocidade 10.

4. Escorrer a água da gelatina e colocar no microondas durante 10 segundos.

5. Adicionar sumo de limão.

6. Programar 10 segundos, velocidade 5, deitar a gelatina derretida através do orifício da tampa.

7. Distribuir a mousse por taças individuais ou numa grande e levar ao frigorífico até ficar sólido.

8. Decorar com os morangos restantes a gosto.
