

MOUSSE DE CASTANHA E REQUEIJÃO



CONFEÇÃO

1. Coloque a folha de gelatina numa taça com água durante alguns minutos para hidratar.
2. Coloque um tachinho com o creme de castanha em lume baixo e aqueça, sem deixar ferver. Junte a folha de gelatina escorrida e mexa até esta se dissolver no creme.
3. Coloque o requeijão em pedaços dentro do copo da C. Companion ou de um robot de cozinha (caso não tenha um robot, use um copo alto e a varinha mágica) e triture até ficar bem cremoso e macio. Junte ao creme de castanha e misture.
4. À parte, bata as natas até que fiquem bem firmes. Incorpore a mistura de creme de castanha e requeijão nas natas, envolvendo com uma espátula em movimentos suaves.
5. Por fim distribua a mousse por tacinhas e leve a refrigerar durante pelo menos 4 horas. Na hora de servir polvilhe com cacau em pó.

INGREDIENTES

- 350G DE CREME DE CASTANHA E BAUNILHA *
- 1 FOLHA DE GELATINA
- 150G DE REQUEIJÃO DE VACA
- 200ML DE NATAS PARA BATER
- CACAU EM PÓ
- NOTA: *O CREME DE CASTANHA E BAUNILHA QUE USEI É DA MARCA BONNE MAMAN E EXISTE À VENDA NOS SUPERMERCADOS NA SECÇÃO DOS DOCES E COMPOTAS. POR SER UM CREME QUE JÁ CONTÉM AÇÚCAR ADICIONADO, ESTA SOBREMESA NÃO NECESSITA DE MAIS AÇÚCAR.
- SE POSSÍVEL PREPAREM A MOUSSE DE VÉSPERA E DEIXEM REFRIGERAR DURANTE A NOITE.