Sobremesas

MOUSSE DE RICOTA COM NOZES PECAN

Receita de Fã
Fácil
35 Min.
1-6 Doses

INGREDIENTES

- 250G DE RICOTA
- 400ML DE NATAS FRESCAS
- 1LATA DE LEITE CONDENSADO COZIDO
- 3OVOS
- 100G NOZES PECAN
- CARAMELO Q.B

CONFEÇÃO

1. Coloque o acessório batedor na taça,o queijo ricota o leite condensado cozido e 3 gemas na taça, bata 2 minutos na velocidade 6.
2. Retire da taça e reserve.
3. Lave a taça, com o acessório batedor bata as claras em castelo 3 minutos velocidade 4 e reserve.
4. Lave a taça, e bata 400ml de natas frescas 6 minutos velocidade 5, com o acessório batedor.
5. Incorporar as natas batidas e as claras com o preparado anterior, 2 minutos velocidade 3 com o mesmo acessório.
6. Parta 100g de nozes em pedaços e reserve.
7. Faça camadas alternadas primeiro o creme, depois as nozes, mais uma camada de creme e por último nozes, até terminar o preparado.
8. Decore com algumas nozes inteiras e termine com um fio de caramelo.