

SOBREMESAS GELADAS

MOUSSE DE MARACUJÁ

INGREDIENTES: 300g de chocolate branco, 1 caixa de creme de leite, 50ml de suco de maracujá, 1 xícara (chá) de chantilly batido, 1 colher (sopa) de gelatina em pó.

MODO DE FAZER: Derreter o chocolate, acrescentar o creme de leite, o suco de maracujá, a gelatina hidratada e derretida e o chantilly batido. Colocar nas taças ou nos descartáveis e levar para gelar.

COBERTURA: geléia de maracujá, arabescos de chocolate.

GELÉIA DE MARACUJÁ: polpa de 1 maracujá, 1\2 xícara (chá) de açúcar. Levar ao fogo até ficar transparente.

VERRINE DE MORANGO

INGREDIENTES: 1 lata de leite condensado, 1 caixa de creme de leite, 1 colher (sopa) para sobremesa sabor morango, chantilly batido, 1 xícara (chá) de geléia de morango.

MODO DE FAZER: Misturar o leite condensado, o creme de leite, o pó sabor morango e o chantilly batido. Montar nas taças, alternando geléia e creme. Pode ser usado creme sabor chocolate por cima.

TACINHAS ROMEU E JULIETA

INGREDIENTES: 100g de cream cheese, 1 lata de leite condensado, 1 caixa de creme de leite, 1 xícara (chá) de chantilly batido, 1 colher (sopa) de gelatina, 150g de doce de goiaba.

MODO DE FAZER: Misturar todos os ingredientes, colocar nas taças e cobrir com o creme de goiabada.