

Charlotte de Limão e Morangos

8 porções



Fácil de preparar

up to 30 Min.



Ingredientes:

Você vai precisar de:

- 1 sachê de Chá Hortelã Dr. Oetker
- 2 unidades de Gelatina Limão Dr. Oetker
- 1 caixa de Chanti-neve Dr. Oetker
- 1 lata de Leite Condensado
- 1 caixa de Creme de Leite UHT
- 150 g Biscoitos Champagne cortados ao meio
- 250 g Morangos pequenos, lavados e secos
- ½ xícara chá de Leite gelado
- 1 xícara chá de Água fervente
- raspas de limão para decorar

Preparo:

Misture a metade da água fervente com o chá e deixe em infusão por 3 minutos. Reserve. Com o restante da água, dissolva as gelatinas e despeje no liquidificador. Adicione o leite condensado e o creme de leite e bata até ficar homogêneo. Em uma fôrma redonda (20 cm de diâmetro), com fundo removível, forre a lateral e o fundo com os biscoitos champanhe, ligeiramente umedecidos no chá frio. Sobre os biscoitos do fundo, distribua os morangos em pé, tomando cuidado para que preencham bem a forma. Despeje o creme de limão sobre os morangos e leve à geladeira por pelo menos 2 horas ou até firmar bem. Misture o Chanti-Neve com o leite gelado e bata na batedeira até adquirir consistência de chantilly. No momento de servir, desenforme a charlotte e decore com uma fita ao redor de toda a sobremesa. Finalize com o chantilly e as raspas de limão.