


# Copinho de Gelatina com Mousse de Morango

7 porções



Fácil de preparar

 up to 30 Min.**Ingredientes:****Copinhos de Gelatina:**

2 caixas de Gelatina Tutti-Frutti Dr. Oetker  
2 envelopes Gelatina em Pó Incolor Dr. Oetker  
2 xícaras chá de Água (400ml)  
7 unidades de Copinhos plásticos com capacidade para 100 ml  
7 unidades de Copinhos plásticos com capacidade para 50ml  
7 unidades de Facas sem ponta

**Mousse de Morango:**

2 caixas de Gelatina Morango Dr. Oetker  
1 ¼ xícaras chá de Água (250 ml)  
1 lata de Leite Condensado (395 g)  
1 lata de Creme de Leite (300g)

**Cobertura:**

1 unidade Chantilly UHT Dr. Oetker bem gelado  
1 pacote de Confeito Color Bolinhas Dr. Oetker

**Copinhos de Gelatina:**

Misturar todas as gelatinas e dissolver em água quente. Despejar nos copinhos maiores, completando-os até a metade. Na sequência, encha os copinhos menores com água e encaixe-os no meio dos copinhos com gelatina. É importante que fiquem bem centralizados. Para que os copinhos não se mexam durante o resfriamento, apoie as facas sem ponta sobre eles e leve para gelar de um dia para o outro. Retire a água dos copinhos menores e com a ajuda de uma tesoura, faça pequenos cortes nos copinhos para desenformar.

**Mousse de Morango:**

Esquente a água e dissolva os pacotes de gelatina. Na sequência, bata no liquidificador. Acrescente o leite condensado e o creme de leite. Bata até ficar espumoso. Despeje nos copinhos de gelatina desenformados e deixe gelar por 2 ou 3 horas até ficar bem consistente.

**Cobertura:**

Resfrie o Creme Chantilly em geladeira por 12 horas ou em congelador por 40 minutos (não congelar). Em seguida, bata na batedeira em velocidade média até adquirir a consistência desejada. Coloque em um saco de confeitar e faça decorações nos copinhos. Por último, decorar com os confeitos.