

Gelado de frutas

8 porções



Requer prática

up to 30 Min.



Comece fazendo a camada de cima (maracujá e pêsego) : retire a calda dos pêsegos e corte-os em tiras. Coloque o sachê de chá Flores e Frutas Pêssego **Dr. Oetker** em uma xícara, adicione a água fervente, tampe e deixe em infusão por 3 minutos. Retire o sachê e, em uma tigela, dissolva a gelatina de maracujá **Dr. Oetker**. Despeje a água gelada e misture bem. Transfira a gelatina para uma forma retangular (23 x 9 x 4 cm) untada com óleo e distribua o pêsego por toda a superfície. Leve para a geladeira até firmar (cerca de 2 horas) Faça a camada de baixo (da mousse): bata o leite condensado no liquidificador até que ganhe consistência. Adicione o suco de limão e bata até homogeneizar. Depois coloque o creme de leite e bata por mais 1 minuto. Coloque o sachê de chá Flores e Frutas Pêssego **Dr. Oetker** em uma xícara, adicione a água fervente, tampe e deixe em infusão por 3 minutos. Retire o sachê e dissolva a gelatina. Despeje na mistura do liquidificador e mexa, até ficar homogêneo. Coloque a camada de mousse sobre a de gelatina já firme e volte à geladeira por mais 4 horas ou até que esteja firme. Para desenformar, solte as laterais com uma espátula inclinando a forma. Vire a forma sobre um prato e sirva gelado.

Ingredientes:

Camada de cima (maracujá e pêsego):

6 Pêsegos em Calda (240 g drenados)
1 sachê de Chá Flores e Frutas Pêssego Dr. Oetker
½ xícara chá de Água fervente (125 ml)
1 caixa de Gelatina Maracujá Dr. Oetker
½ xícara chá de Água gelada (125 ml)

Camada de baixo (Mousse):

1 caixa de Leite Condensado (395 g)
2 unidades Suco de Limão (50 ml)
1 caixa de Creme de Leite (200 g)
1 sachê de Chá Flores e Frutas Pêssego Dr. Oetker
½ xícara chá de Água fervente (125 ml)
1 caixa de Gelatina Maracujá Dr. Oetker

Tip from the Test Kitchen

- Gostaria de usar outra fruta? Você pode substituir os pêsegos por oito damascos picados ou cubinhos de uma manga.