

Gelatina Recheada

15 porções



Requer prática

up to 30 Min.



Ingredientes:

Você vai precisar de:

- 1 envelope Gelatina em Pó Incolor Dr. Oetker (10 g)
- ½ xícara chá de Água fria
- 1 caixa de Gelatina Maracujá Dr. Oetker
- ½ xícara chá de Água fervente (100 ml)
- 1 lata de Leite Condensado
- 1 caixa de Creme de Leite
- 2 caixas de Gelatina Morango Dr. Oetker
- 1 ½ xícaras chá de Água fervente
- 2 xícaras chá de Água gelada

Umedeça a Gelatina em Pó Incolor **Dr. Oetker** em 1/2 xícara de água fria e reserve.

Dissolva a Gelatina de Maracujá **Dr. Oetker** na água fervente, junte a gelatina incolor e misture bem. Acrescente o leite condensado e o creme de leite e mexa. Coloque em uma forma redonda com cone central (23 x 8 cm) e leve à geladeira até o completo endurecimento.

Dissolva as Gelatinas de Morango **Dr. Oetker** em 1 e 1/2 xícara (chá) de água fervente. Junte 2 xícaras (chá) de água gelada e misture.

Retire a gelatina branca da geladeira e, com cuidado, descole-a da forma, começando pelas bordas, sem desenformar. Coloque por cima a gelatina de morango fazendo com que escorra pelas laterais e preencha o fundo e o topo da forma. Leve à geladeira e deixe por no mínimo 2 horas ou até que fique bem firme.

Desenforme mergulhando rapidamente o fundo da forma em uma tigela com água bem quente e vire sobre um prato umedecido.