

Mousse 3 Camadas

10 porções



Fácil de preparar

● up to 80 Min.



Ingredientes:

Ingredientes:

- 2 caixas de Chantilly UHT Dr. Oetker
- 3 envelopes Gelatina em Pó Incolor Dr. Oetker
- 2 colheres sopa de Água
- 300 g Chocolate branco derretido
- 3 latas de Creme de Leite
- Óleo para untar
- 300 g Chocolate ao leite derretido
- 300 g Chocolate meio amargo derretido
- Morangos para decorar

Calda:

- 500 g Morangos picados
- 1 xícara chá de Açúcar
- ½ xícara chá de Água
- ½ unidade Suco de Limão

Preparo:

Bata os **chantillys Dr.Oetker** na batedeira até firmarem e reserve. Dissolva 1 envelope de **gelatina Dr.Oetker** em 4 colheres (sopa) da água e leve ao micro-ondas por 15 segundos. Misture com o chocolate branco derretido, com 1/3 do chantilly reservado e com 1 lata do creme de leite até ficar homogêneo. Despeje em uma fôrma redonda decorada untada e leve à geladeira por 30 minutos. Repita o procedimento com outro envelope da gelatina, 4 colheres (sopa) da água, o chocolate ao leite, 1/3 do chantilly e 1 lata do creme de leite até ficar homogêneo. Espalhe sobre a camada branca e volte à geladeira por mais 30 minutos. Repita o procedimento com o restante da gelatina, da água, do chantilly, do creme de leite e o chocolate meio amargo até homogenizar. Espalhe sobre a fôrma e volte à geladeira por 3 horas ou até firmar. Leve todos os ingredientes da calda ao fogo médio, mexendo até formar uma geleia não muito grossa. Deixe esfriar. Desenforme a mousse, regue com a calda, decore com morango e sirva.