

# Mousse de Gelatina com Chocolate

1 porção



Fácil de preparar

up to 40 Min.

**Ingredientes:****Mousse:**

- 2 caixas de Gelatina Amora Dr. Oetker
- 2 caixas de Gelatina Morango Dr. Oetker
- 5 caixas de Creme de Leite
- 2 colheres sopa de Achocolatado
- 1 pacote de Confeito Estrelinhas Dr. Oetker
- 400 ml Água Fervente

## ① Mousse de Gelatina com Chocolate:

1. Misture dois pacotes de gelatina de morango com 200 ml de água fervente e duas caixinhas de creme de leite. Leve a geladeira para esfriar em um recipiente retangular.
2. Repita o processo com outro sabor e coloque por cima da mousse de gelatina de morango. Reserve.
3. Misture 1 caixa de creme de leite com 2 colheres de sopa de achocolatado em fogo médio.
4. Espalhe a camada de chocolate por cima da mousse de gelatina e cubra com confeitos para decorar.