

Mousse Gelatina

10 porções



Fácil de preparar

up to 40 Min.

**Ingredientes:****Ingredientes:**

- 2 caixas de Gelatina Morango Dr. Oetker
- 500 ml Água fervente
- 500 ml Água fria
- 2 pacotes de Mousse de Maracujá Dr. Oetker
- 500 ml Leite gelado
- 2 xícaras chá de Chantilly UHT Dr. Oetker
- 300 g Morangos picados

Dissolva as Gelatinas Morango **Dr.Oetker** na água fervente e misture com a água fria. Transfira para uma travessa grande e leve à geladeira por 2 horas ou até firmar. Na batedeira, bata a Mousse de Maracuja **Dr.Oetker** com o leite até ficar cremoso. Espalhe na travessa sobre a camada de gelatina e volte à geladeira por 2 horas ou até firmar. Retire, decore com o Chantilly UHT **Dr Oetker**, os morangos e sirva.