

Mousse Napolitano

10 porções



Fácil de preparar

up to 20 Min.



Ingredientes:

Você vai precisar de:

- 1 pacote de Gelatina em Folha Incolor Dr. Oetker
- 3 colheres sopa de Chocolate em Pó Dr. Oetker
- 1 caixa de Chanti-neve Dr. Oetker
- 1 lata de Leite Condensado
- 1 copo iogurte natural (200g)
- 1 caixa de Morangos

1 Modo de preparo:

1- Dissolva a Gelatina em Folhas Incolor **Dr. Oetker** conforme instruções da embalagem e reserve. 2- Prepare o Chanti-neve **Dr. Oetker** conforme as instruções da embalagem e misture com o leite condensado e a gelatina dissolvida. Bata por 1 minuto. 3- Divida em 3 partes iguais. Misture iogurte natural em uma parte, coloque em um pirex de vidro e deixe no freezer por 5 minutos. 4- Amasse os morangos com um garfo misturando com a outra parte; espalhe sobre o creme branco e deixe no freezer por mais 5 minutos. 5- Misture o Chocolate em Pó **Dr. Oetker** com a última parte e espalhe sobre o creme de morangos. Leve à geladeira por 4 horas.

2 Calda:

Coloque em uma panela pequena 4 morangos cortados, e leve ao fogo médio com 3 colheres (sopa) de água e 2 colheres (sopa) de açúcar. Deixe ferver até ficar uma geléia e espere esfriar para então espalhar sobre a sobremesa.

Tip from the Test Kitchen

- Se desejar, decore com morangos ou com chocolate ao leite ralado.