

Sobremesa de morango

10 porções



Fácil de preparar

up to 30 Min.

**Ingredientes:****Geleia:**

- 300 g Morangos
- 1 xícara chá de Açúcar
- 1 colher sopa de Suco de Limão

Creme:

- 2 caixas de Gelatina Morango Dr. Oetker
- 250 ml Água
- 1 lata de Leite Condensado
- 1 lata de Creme de Leite

Montagem:

- 1 caixa de Chantilly UHT Dr. Oetker
- Morangos para decorar

Geleia:

1. Leve ao fogo baixo os morangos, o açúcar e o suco de limão. 2. Cozinhe por cerca de 10 minutos ou até que forme uma calda espessa. Reserve.

Creme:

1. Dissolva as gelatinas em 125 ml de água fervente. 2. Acrescente 125 ml de água fria e misture até que esteja homogênea. Reserve. 3. Leve ao liquidificador o leite condensado, o creme de leite e as gelatinas dissolvidas. 4. Bata até que a mistura fique homogênea e reserve.

Montagem:

1. Deixe o chantilly na geladeira por 12 horas ou 40 minutos no congelador. 2. Em seguida, bata na batedeira em velocidade média até adquirir a consistência desejada. Reserve. 3. Coloque metade do creme de morango em um recipiente e leve à geladeira por 20 minutos ou até que comece a firmar. 4. Na sequência, distribua a calda de morango e cubra com a outra metade do creme. Finalize com o chantilly e decore com os morangos. Mantenha refrigerado até o momento de servir