

Receitas em vídeo Sobremesas

Mousse de Framboesa

35 min. Fácil Moderado 6 doses

Ingredientes

4 folhas de gelatina incolor
300 g de framboesas
2 c. de sopa de sumo de limão
3 claras de ovo
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ

Informação nutricional

Energia	232,1 kcal	12%*
Proteínas	7,7 g	15%*
Lípidos	5,9 g	8%*
Hidratos de Carbono	36,6 g	14%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Numa tigela, demolhe a gelatina em três colheres de água fria durante alguns minutos e, depois, dissolva-a em banho-maria.
2. Em seguida, bata no liquidificador o leite condensado, os 300 gramas de framboesas, o sumo do limão e a gelatina.
3. Bata também as claras em castelo e misture-as delicadamente ao preparado anterior. Por fim, distribua a mousse por tacinhas e leve ao frigorífico durante pelo menos 3 horas.
4. Para o chantilly, bata as natas até estarem cremosas, adicione o açúcar e bata mais um pouco.
5. Decore a mousse. Adicione framboesas e hortelã para as tornar ainda mais fresca.