Mousse de mascarpone com palitos la reine e morangos com balsâmico

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Doces e Sobremesas	Demorado	Fácil	''	Com amigos	4 pessoas

Ingredientes

- Q.b. de Gallo Creme com Vinagre Balsâmico Modena
- 600g de morangos
- Q.b. de hortelã
- 5 colheres de sopa de açúcar
- 1 embalagem de mascarpone
- 2 ovos
- 100g de palitos la reine

Modo de preparação

1. Numa tacho, coloque os morangos em pedaços, duas colheres de sopa de açúcar e um pouco de hortelã.
2. Leve ao lume e cozinhe por cerca de 10 minutos em lume brando. Adicione um pouco de creme balsâmico e deixe cozinhar por mais dois minutos. Leve ao frio para arrefecer.
3. Bata o mascarpone com as gemas e as três colheres de sopa de açúcar até obter um creme espesso.
4. Bata as claras em castelo e envolva no crème.
5. Num copo, coloque na parte de baixo os palitos desfeitos, por cima coloque um pouco de morangos, seguido do creme e finalize com mais um pouco de morangos por cima e leve ao frio até servir.
6. Antes de servir finalize com hortelã e um pouco de creme balsâmico.

Produtos utilizados

Creme com Vinagre Balsâmico Modena

Condimentos

Veja também

Doces e Sobremesas *Médio* *Fácil*

Brownie de Chocolate

Doces e Sobremesas *Demorado* *Médio*

Tarte de limão

Doces e Sobremesas *Demorado* *Médio*

Coroa de pavlova com frutos vermelhos

Doces e Sobremesas *Médio* *Fácil*

Mini pizzas doces de morango com mascarpone e hortelã

Doces e Sobremesas *Demorado* *Fácil*

Panna cotta de basílico com manga

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide