



Mousse de mascarpone com palitos la reine e morangos com balsâmico



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Demorado



Dificuldade

Fácil



Custo

"



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

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



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide