



MOUSSE DE CENOURA COM NUTELLA®

Mousses | Jantar | Todo o ano | Banquete

👩🍳👩🍳👩🍳 | 50 minutos ⌚ | 🍷🍷🍷

Serve: aprox. 10 porções - Dose: 1 pedaço

INGREDIENTES

- 85 g de cenouras, cozidas e arrefecidas
- 3 g de gelatina em folhas
- 85 g de natas batidas sem açúcar
- 85 g de merengue ou suspiro
- 150 g de Nutella®

PREPARAÇÃO

Numa batedeira, bater 100 g de claras com 50 g de açúcar. Entretanto, misturar 50 g de água e 150 g de açúcar numa pequena frigideira e aquecer a 120 °C. Acrescentar gradualmente o açúcar às claras batidas e manter a vara a rodar até a mistura ter arrefecido completamente.

Bater as natas, juntar o merengue ou suspiro, molhar a gelatina em água fria e juntar às cenouras que foram previamente moídas em puré. Misturar tudo com uma espátula, tendo o cuidado de não bater demais retirando o ar.

Encher as formas hemisféricas especiais com cerca de 5 cm de diâmetro e colocá-las no abatedor de temperatura. Quando tiverem solidificado, abrir um orifício no meio com cerca de 2 cm de diâmetro e encher com 15 g de Nutella®.