

MOUSSE DE MORANGOS

400 g de morangos
1/2 litro de natas
250 g de suspiros

Lavam-se bem os morangos e depois de se lhes retirarem os pés batem-se no copo «mixer» até ficarem em creme; batem-se, também, as natas em «chantilly» às quais se incorporam os morangos já batidos.

Passam-se os suspiros na picadora (1-2-3), juntam-se à mistura morangos-natas e deita-se esta mistura na taça ou taças individuais em que se vai servir, alisando a superfície com uma colher ou espátula; leva-se logo ao congelador 12 ou 14 horas e retira-se para a parte menos fria do frigorífico 2 ou 3 horas antes de se servir para não ficar demasiado dura.

Decora-se a gosto com morangos e «chantilly».

GELADO DE MORANGOS (NÉ PERRY)

1 kg de morangos
250 g de natas
3 folhas de gelatina
500 g de açúcar

Misturam-se numa vasilha alta os morangos, previamente lavados e escorridos, com o açúcar e desfaz-se tudo com a varinha mágica até ficar como um creme; incorporam-se as natas bem geladas, a gelatina previamente demolhada em água fria, espremida, dissolvida em 1 dl de água fervente e amornada.

Põe-se a gelar numa forma lisa (redonda, quadrada ou rectangular) no congelador de um dia para o outro.

Guarda-se no frigorífico durante duas horas antes de servir, mergulha-se a forma uns segundos em água quente e desforma-se; cobre-se com molho de chocolate quente ou decora-se com creme «chantilly» e morangos.

Quem preferir pode servir em taças individuais, cortando o gelado em cubos e decorando a gosto.

NOTA: Esta receita dá um grande gelado. Não querendo utilizar todo de uma vez pode colocar-se em 3 caixas de plástico com capacidade aproximada de 1/2 kg cada e guarda-se no congelador. Tem validade no congelador para 3 a 4 meses.

