

Mousse de Limão com Calda de Caramelo

Rendimento: 4 porções



Ingredientes

- 4 folhas de gelatina sem sabor
- 3 ovos
- 2 gemas
- 1 xícara (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 2 colheres (sopa) de suco de limão
- Raspas de 2 limões
- 1 ½ xícara (chá) de creme de leite fresco

Molho de Caramelo Cremoso:

- 1 ½ xícara (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 1 ½ xícara (chá) de creme de leite fresco

Modo de Preparo

Dissolver as folhas de gelatina conforme as instruções da embalagem. Reservar. Numa tigela funda, bater bem os ovos e as gemas até espumar. Junte aos poucos o **Açúcar Refinado Alto Alegre**, o suco e as raspas de limão. Levar a tigela ao banho Maria (sempre batendo) e cozinhar o creme por cerca de 5 minutos, até encorpar. Retirar o creme do banho-maria e juntar a gelatina dissolvida. Deixar esfriar e levar à geladeira. Quando adquirir consistência mais densa, semelhante à clara de ovo, retirar da geladeira e misturar o creme de leite batido em chantilly. Despejar a mousse numa forma alta e canelada ou em forminhas individuais e levar à geladeira por no mínimo 2 horas. Desenformar e servir acompanhada de molho de caramelo cremoso, chantilly e raspas de limão.

Molho de caramelo cremoso: misturar numa panela média o **Açúcar Refinado Alto Alegre**, com 1 xícara de água e levar ao fogo para ferver em fogo baixo sem mexer até obter uma calda caramelada. Juntar em seguida, mais ½ xícara de água fervente e deixar cozinhar mais um pouco até ficar uma calda levemente encorpada. Retirar do fogo e misturar o creme de leite delicadamente. Deixar esfriar antes de servir.

Tempo de preparo: 2 horas e 30 minutos.