

Mousse de Carambola

por Felipe S. Aimi

Rendimento:

6 a 8 porções.

Ingredientes:

- 8 a 10 carambolas bem maduras;
- 1 carambola verde para decorar;
- 6 colheres (sopa) de açúcar;
- 1 xícara (chá) de água fria;
- 1 xícara (chá) de água quente;
- 1 envelope gelatina em pó sem sabor;
- 1 lata de creme de leite;

Mousse de Carambola

por Felipe S. Aimi

- 1 lata de leite condensado.

Modo de Preparo:

No liquidificador misture 1/2 xícara de água fria, o açúcar e as carambolas maduras cortadas em pedaços e sem sementes. Bata até triturar bem os frutos. Leve a mistura à uma panela e cozinhe por aproximadamente 20 minutos ou até formar uma calda semelhante a uma geléia. Reserve. Coloque no liquidificador a gelatina em pó com o restante da água fria e aguarde 2 minutos para hidratar. Junte a água quente e bata por alguns segundos. Acrescente então a calda de carambola (reserve algumas colheres para enfeitar o mousse), o creme de leite e o leite condensado e misture por mais um minuto. Por fim, despeje a mistura em uma travessa, coloque por cima a calda separada e pedaços da carambola verde para decorar e leve à geladeira por 2 horas ou mais.

