

Mousse de manga com calda de maracujá

Ingredientes do mousse de manga:

- 2 mangas grandes picadas
- 1 caixa de gelatina incolor dissolvida em meio copo de água
- 1 caixa de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite

Modo de preparo do mousse de manga:

1. No liquidificador, bata as mangas picadas com a metade do meio copo de gelatina dissolvida em água.
2. Acrescente o leite condensado, o creme de leite e o restante da gelatina dissolvida. Bata por aproximadamente dois minutos.
3. Coloque em uma travessa e leve ao congelador por uma ou duas horas. Depois deste tempo, mantenha o mousse apenas na geladeira. Sirva com a calda de maracujá.

Ingredientes da calda de maracujá:

- 1 xícara de chá de polpa de maracujá com as sementes
- 1/2 xícara de chá de açúcar
- 1 colher de sopa de amido de milho
- 1 xícara de chá de água

Modo de preparo da calda de maracujá:

1. Dilua o amido de milho na água e junte aos demais ingredientes. Leve ao fogo em uma panela e cozinhe mexendo de vez em quando até a calda ficar espessa e brilhante.
2. O ponto da calda é de geléia mole, mas lembre-se que ao esfriar ela ficará mais encorpada.
3. Mantenha a calda na geladeira.

Rendimento: 6 a 8 porções.