

Mousse de mascarpone com cerejas

Chefe Hernâni Ermida

INGREDIENTES

1kg de cerejas
100g de açúcar
Sumo de um limão
Mousse
500g de mascarpone
5 ovos muito frescos
150g de açúcar
3 c.s de vinho licoroso D. Elvira
4 folhas de gelatina
150g de bolachas



Chef Hernâni Ermida
A vida com mais sabor



Vinho Licoroso D Elvira



PREPARAÇÃO

Lave as cerejas, retire o pé e o caroço
Deite-as para um tachó, junte o açúcar e o sumo do limão
Deixe repousar cerca de 10 minutos
Depois leve ao lume durante 10 minutos, desligue o lume e deixe arrefecer
Prepare a mousse. Separe as gemas das claras
Numa tigela bata as gemas com 100g de açúcar até triplicarem o volume
Entretanto ponha as folhas de gelatina a demolhar em água fria durante 5 minutos
Bata as claras em castelo e junte o resto do açúcar aos poucos até ficarem bem firmes
Escorra a gelatina e leve-a a derreter em banho maria ou no micro-ondas
Junte as gemas ao mascarpone, aos poucos, batendo sempre
Junte o vinho licoroso D. Elvira, a gelatina derretida e bata mais um pouco
Depois junte as claras batidas e misture delicadamente
Ponha uma colherada de cerejas no fundo das taças ou copos e encha com a mousse
Leve ao frio até ficar bem fresco

Depois sirva com mais cerejas e bolacha ligeiramente esmagada. Sirva bem fresco e decorado a gosto.