

Gelatina de Champanhe

Ingredientes:

Para as duas camadas de champanhe

3 xícaras de champanhe

1 xícara de água fervente

2 pacotes de gelatina

Para camada de leite condensado

1 lata de leite condensado

1 xícara de água fervente

1/2 xícara de água fria 1 pacote de gelatina

Para decorar a borda do copo

Granulado de ouro (sugestão: açúcar cristal demerara)

Xarope de milho

Preparo :

1. Dilua 2 pacotes de gelatina incolor em 1 xícara de água fervente. Derrame aos poucos a gelatina em pó na água para que não empelote e misture delicadamente até ficar homogêneo.
2. Misture gelatina diluída no champanhe e misture delicadamente.
3. Divida a gelatina de champanhe em copos. Se você deseja que o gelatina fique em ângulo, apoie os copos de forma inclinada e leve à geladeira até ficar firme.
4. Depois que a gelatina de champanhe estiver pronto, comece a preparar a camada cremosa.
5. Em uma tigela, misture o leite condensado em 1 xícara de água fervente, misture bem.
6. Em uma tigela separada, misture 1/2 xícara de água fervente e 1 pacote de gelatina.
7. Despeje a mistura de gelatina na mistura de leite condensado e misture até ficar homogêneo.
8. Distribua a gelatina cremosa nos copos. Para fazer a decoração inclinada das camadas, mantenha inclinada, apoiando numa forma e leve para geladeira até endurecer.
9. Repita as instruções para a camada de champanhe e finalizar a camada nos copos.
10. Para decorar a borda do copo, coloque uma pequena quantidade de xarope de milho em uma tigela rasa, vire o copo de cabeça para baixo e mergulhe a borda do copo no xarope de milho. Em seguida, vire o copo de cabeça para baixo em uma tigela rasa do açúcar granulado e pronto!