

GELATINA COLORIDA EM CAMADAS

Ingredientes:

1 caixa de gelatina em pó sabor amora ou uva

1 caixa de gelatina em pó sabor tutti-frutti ou framboesa

1 caixa de gelatina em pó sabor limão

1 caixa de gelatina em pó sabor abacaxi

1 caixa de gelatina em pó sabor tangerina, laranja ou maracujá

1 caixa de gelatina em pó sabor morango

600 ml de água quente

600 ml de água gelada

1 ½ lata de leite condensado

1 lata de leite de coco (200ml)

Óleo para untar.

Observações: Podes utilizar as gelatinas dos sabores que preferires.

Preparação:

1º Dissolve em 100 ml de água fervente o conteúdo da caixinha de gelatina, iniciando pelo primeiro sabor. Adicionar 100 ml de água gelada à mistura e mexe bem.

2º Numa forma para pudim, ou outra que preferires, untada com óleo, despeja metade da gelatina já dissolvida. Em seguida levar ao congelador por 15 minutos.

3º Junta o restante da gelatina com 6 colheres (sopa) de leite condensado e 4 colheres (sopa) de leite de côco, mistura bem ou bate no liquidificador.



4º Passados os 15 minutos retira a gelatina do congelador, e com cuidado, adiciona o preparado anterior, deixando escorrer pela parede da forma e volta a colocar no congelador por mais 15 minutos.

5º Repete os procedimentos anteriores com as outras gelatinas, seguindo a sequência de sabores, sempre obedecendo aos tempos de 15 minutos.

6º Depois de todas as camadas leva a gelatina por mais ou menos 12h ao frio.

7º Desenforma somente no momento de servir.

Que explosão de sabores, não?