



# Creme russo

## ingredientes

Para 4 pessoas

- 4 folhas de gelatinas incolor
- ¼ l de água fria
- 4 ovos
- 1 colher de sopa de sumo de limão
- 100 g de açúcar
- 1,2 dl de vinho branco suave
- 2 cl de brande
- 1,2 dl de natas espessas
- rodela finas de limão

## preparação

Amoleça a gelatina na água fria.

Separe as claras das gemas.

Comece a bater as claras juntamente com o sumo de limão. Quando estiverem espumosas, polvilhe-as com uma colher de sopa de açúcar e continue a bater até ficarem em castelo firme.

Bata as gemas juntamente com o resto do açúcar e o vinho branco até obter um creme espumoso e esbranquiçado.

Esprema muito bem a gelatina e dissolva-a em duas colheres de sopa de água a ferver.

Adicione a gelatina ao creme de gemas, passando-as por um coador fino. Junte o brande e misture bem.

Bata as natas. Incorpore suavemente as natas e as claras batidas ao creme de gemas.

Passe por água fria uma tigela ou quatro taças individuais. Encha com o creme e deixe repousar no frigorífico, para adquirir consistência.

Guarneça cada uma das taças com uma rodela finíssima de limão.

