

## Soufflé chartreuse



Ingredientes: 4 unidade de claras de ovo  
200 grama de açúcar  
5 decilitro de natas  
1 decilitro de aguardente de frutos  
2 load de gelatina

### Instruções de preparação:

Amoleça a gelatina em água fria. Misture e leve a banho-maria o açúcar e as natas, até o açúcar se dissolver. Bata em velocidade média até obter um creme liso. Dissolva a gelatina na aguardente, ligeiramente aquecida e envolva com as claras, mexendo sempre. Envolva as natas batidas. Verta para uma forma de soufflé, com uma folha de papel à volta para dar altura, e leve ao congelador durante cerca de 3 horas. Para servir retire o papel e decore com hortelã e natas.

Sugestões Adicionais: