

Receita de Mousse Romeu e Julieta

*Receita para quem ama a combinação de **goiabada** com **queijo**!*



A combinação de queijo com goiabada é uma das minhas favoritas e meio que demorou para ter a ideia de fazer um **Mousse Romeu e Julieta**. Uso muito goiabada para fazer docinho – em breve compartilho aqui esta receita também! e o primeiro teste de mousse do tipo foi que deu origem a esta.

O modo de preparo meio que segue a receita tradicional de mousse – [a de chocolate deliciosa você confere aqui](#) – mas com

trabalho extra. Isso porque na versão final, você tem duas camadas de mousses diferentes.

Para finalizar esta **Receita de Mousse Romeu e Julieta**, um pouco de textura crocante. Esta bem fácil de preparar, para adicionar só na hora em que irá servir. Agora testa aí e me conta o que achou dessa delícia!

Receita de Mousse Romeu e Julieta

Ingredientes

- 300 g de goiabada;
- 24 g de gelatina em pó sem sabor;
- 1 xícara de creme de leite;
- 250 ml de água quente (mas não fervendo);
- 300 g de mascarpone (ou cream cheese);
- 3 ovos;
- 9 colheres de sopa de açúcar refinado;
- 3 colheres de sopa açúcar mascavo;
- 150 g de castanha de caju sem sal.

Modo de preparo

Mousse de Goiabada – corte a goiabada em cubinhos e leve ao fogo médio com 150 ml de água, mexendo até que se dissolva e desligue. Reserve para esfriar. Dissolva a gelatina em pó com 100 ml de água quente (mas não demais), ou conforme as instruções da embalagem.



Mousse de Mascarpone – preparo igual ao do creme de queijo do Tiramissú. Bata as gemas com 6 colheres de sopa de açúcar, até formar uma gemada clara e bem fofa. Incorpore ao mascarpone com delicadeza e se o mousse de goiabada já estiver firme, adicione completando a segunda camada.

Crocante de castanha de caju – em uma frigideira antiaderente, adicione a castanha de caju cortada grosseiramente e o açúcar mascavo. Use fogo médio a baixo e na medida em que o açúcar for derretendo, vá misturando para que ele grude nas castanhas. Se derreter rápido demais, tire do fogo e espere esfriar um pouco. Cuide para não queimar o açúcar, pois pode amargar.







Sirva o crocante sobre o **Mousse Romeu e Julieta** apenas na hora de servir e nas porções a serem consumidas, para que mantenha-se crocante e a sobremesa tenha mais textura.



