

# Mousse de limão com calda de mirtilo

<https://sem lactose.com/index.php/2015/09/20/mousse-de-limao-com-calda-de-mirtilo/>

Atualizado em: setembro 20, 2015

SG

SL

SO

SP

SS

VG

[Tempo de Preparo](#) [Tempo de Cozimento](#) [Dificuldade](#) [Porções](#)

[00:15](#)

[00:00](#)

[Baixa](#)

[04-06](#)

Suave gostinho de queijo cremoso misturado ao sabor cítrico do limão e regado a uma calda de geleia de mirtilo. Essa é a mousse que preparamos para esta semana. Leve, cremosa e com um super visual.

## INGREDIENTES

- 180 ml de leite de coco integral
- 1/2 xícara de açúcar demerara
- 100 ml de suco de limão tahiti
- 2 colheres de chá de gelatina em pó incolor e sem sabor
- 10 ml de água
- 360 mg de cream cheese zero lactose
- 1 colher de sopa de raspas de limão
- 50mg de geleia de mirtilo + 2 colheres de sopa de água

## PREPARO

1. Em um recipiente, adicione o leite de coco, o açúcar, o suco de limão e o cream cheese. Bata com um mixer ou batedeira por alguns segundos até os ingredientes incorporarem em um creme suave.
2. Coloque a gelatina em um pequeno recipiente com a água. Leve ao microondas por 10 segundos na potência alta. Retire e mexa bem a gelatina até dissolver-se por completo.
3. Com uma colher, incorpore a gelatina ao creme. Por último, adicione as raspas de limão.
4. Coloque o creme em pequenas forminhas de silicone. (se você não tiver forminhas, poderá colocar a mousse em taças de vidro)
5. Leve ao refrigerador pelo período mínimo de 4 horas.
6. Desenforme as mousses para servir.
7. Aqueça em fogo baixo a geleia de mirtilo com 2 colheres apenas para deixá-la com uma textura de calda.
8. Sirva por cima da mousse.

Você pode usar esta mesma base para fazer o recheio da sua cheesecake. (apenas para cheesecakes que não vão ao forno)