

Mousse de Higos

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Cremas · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Mavillum

INGREDIENTES

500 gr	Confitura de Higos — o higos pelados y troceados
11 gr	Gelatina en hojas
400 gr	Nata — semimontada

ELABORACIÓN

- Hidratar gelatina en agua fría (5–10 min).
- Triturar los higos hasta obtener un puré liso.
- Calentar 1/3 del puré con el azúcar y disolver la gelatina hidratada.
- Mezclar con el resto del puré frío.
- Incorporar la nata semimontada con movimientos envolventes.
- Reservar en nevera hasta el montaje (o congelar en capas).