

Mousse de fresa

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

INGREDIENTES

250 gr	Fresas
70 gr	Azúcar
200 ml	Nata
6 gr	Gelatina en hojas
	Zumo de limón — 1/2
	Vainilla — unas gotas o vainilla o licor de fresa/frambuesa

ELABORACIÓN

Hidratar la gelatina

Pon las hojas en agua fría durante 5-7 minutos.

Preparar el puré de fresas

Tritura las fresas limpias con el azúcar y el zumo de limón.

Pasa por un colador fino para quitar las semillas.

Incorporar la gelatina

Calienta 2-3 cucharadas del puré en un cazo (sin hervir).

Disuelve ahí la gelatina escurrida y luego mezcla con el resto del puré.

Deja enfriar a temperatura ambiente (no en la nevera, para que no cuaje demasiado).

Montar la nata

Bate la nata fría hasta picos firmes.

Unir todo

Añade el puré de fresa (ya tibio-frío) a la nata montada, poco a poco y con movimientos

envolventes.

Reposar

Deja la mousse al menos 2 horas en nevera para que coja cuerpo.

MAVILLUM