

Espuma helada de limón con grosellas y hierbabuena

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Raciones / personas: 4
Personas · Autor: Soufflé

INGREDIENTES

0

3	Claros de huevo
1 sobre/s	Gelatina en polvo — (opcional)
100 gr	Grosellas rojas
2	Limonas
12 hoja/s	Menta
5 cucharada/s	Sacarina — granulada o líquida
1	Yogur

ELABORACIÓN

Como es improbable que tengamos una buena sorbetera en casa, pues vamos a usar un truco para hacer esta espuma helada.

Pelamos los limones y sacamos los gajos uno a uno, se extienden sobre una hoja de papel de cera, y se congelan.

Es decir, invertimos el ciclo, en vez de hacer un zumo y congelarlo, congelamos los trozos de fruta, y luego los trituramos en la batidora, obteniendo el mismo resultado.

Cuando ya estén como piedras, levantamos las claras a punto de nieve firme y reservamos.

En la Turmix ponemos los gajos helados, el yogur y la sacarina granulada o líquida.

Trituramos bien y obtendremos un esponjoso helado que rápidamente pasamos a mezclar con el resto de claras, y servimos en copas de helado, adornándolas con las bolitas de grosellas, y las hojas de menta (opcionales).

Otra opción es guardar esta espuma en el congelador, pero siempre cae bastante, y cuando se sirve, ofrece partes más duras que otras.

La opción del horno es más lenta, pero más segura.

Hacemos todo igual, pero a las claras le añadimos ya parte de edulcorante, y unas ralladuras de corteza. Extendemos una capa de tres dedos en la bandeja del horno. Se precalienta este al máximo, y metemos la espuma hasta que la parte superior se dore.

Al momento hacemos el sorbete tal y como indiqué, y se presenta poniendo una capa de helado, y encima el merengue.

De laverdad.com.

MAVILLUM