

Mousse almendra (Tarta almendras)

Gerichtart: Masas y Postres · Untertyp: Rellenos · Herkunft: Mesacamilla · Autor: Gran Canaria

ZUTATEN

0

120 gr	Glucosa — Se puede sustituir por un Merengue italiano
275 gr	Nata — montada
60 gr	Claras de huevo
0,50 vaina/s	Vainilla
135 gr	Crema de almendras (Tarta almendras)
8 gr	Gelatina en hojas
68 gr	Yema de huevo
42 gr	Azúcar
135 gr	Leche
	Amareto — 2 gotas

ZUBEREITUNG

Infusionar la vaina de vainilla con la leche. Una vez infusionada, añadir, el azúcar y las yemas de huevo, y poner al microondas a media potencia hasta que cuaje, aprox. 85°C. Ponerle la gelatina y la crema de almendras. Ponerlo todo en Termomix para afinarlo. Montar las claras de huevo, calentar la glucosa al microondas y añadirla a las claras haciendo un merengue. Si no tenemos glucosa podemos sustituirlo por un Merengue italiano Mezclar el merengue con la mezcla anterior, y al final añadir la nata montada.