

Mousse coco

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

ZUTATEN

0

900 gr	Coco — pulpa
100 gr	Leche coco
20 gr	Gelatina en hojas
450 gr	Merengue italiano
900 gr	Nata

ZUBEREITUNG

Mezclar pulpa y leche de coco, calentar (solo tibio), y añadir la gelatina hidratada, mezclar muy bien para fundirla. Mezclar el merengue italiano y por ultimo la nata semi-montada.