

Mousse algarroba y manzana

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Rellenos · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Ángeles-Argentina

INGREDIENTES

0	
200 gr	Requesón
0,50 taza/s	Harina algarroba
2	Manzanas
500 ml	Agua
1	Huevos
2 cucharada/s	Miel
1 cucharada/s	Agar-agar — ó pectina
4	Vainilla — gotas

ELABORACIÓN

Foto Can GonellaLavar las manzanas, pelarlas, cortarlas en cubitos y cocinarlas en el agua. Pisarlas bien y continuar con la cocción por 5 minutos más, incorporando el agar-agar o pectina. Aparte, licuar la ricota con la yema del huevo, la miel y la vainilla. Incorporar a la preparación anterior caliente, agregando la clara bien batida a nieve. Disponer en un molde de aro acaramelado con miel (o humedecido con agua) y dejar enfriar. Desmoldar y decorar con chantilly de ricota y almendras. Se puede decorar con Chantilly de requesón.(ricota)