

Mousse albaricoque (Tarta albaricoque)

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

INGREDIENTES

0	
500 gr	Albaricoques (damascos) — en puré
10 gr	Gelatina en hojas
100 gr	Merengue italiano (Tarta albaricoque)
300 gr	Nata — semimontada

ELABORACIÓN

Foto Can GonellaHidratar la gelatina. Calentar un 20% de puré de albaricoque, diluir en el la gelatina, cuando la temperatura haya descendido un poco, incorporar el resto del puré y pasar por un chino por si se hubiera formado algún grumo eliminarlo. Añadir el merengue y posteriormente la nata.