

Mousse frambuesa o fresas

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Rellenos · Procedencia: Mavillum · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0

600 gr	Frambuesas — o fresas en puré
12 gr	Gelatina en hojas
120 gr	Merengue italiano (mousse fresa)
360 gr	Nata — semimontada

ELABORACIÓN

Foto Can Gonella

Pones a hidratar la gelatina en agua fría como siempre.

Calientas un poco del puré de fresas y fundes la gelatina en ese poco, añades el resto del puré de fresas, cuelas por si queda algún poco de gelatina.

Añades el merengue italiano y por último la nata semimontada.