

Mousse de frambuesas (pastel mousse frambuesas)

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

INGREDIENTES

0	
350 gr	Frambuesas — pulpa
8 gr	Zumo de limón
12 gr	Gelatina en hojas
200 gr	Merengue italiano (mousse fresa)
250 gr	Nata

ELABORACIÓN

La gelatina la ponemos a hidratar.
Calentar un poco de la pulpa de frambuesas.
Escurrir la gelatina y fundirla en la pulpa caliente, añadir el resto de pulpa fría, batiendo muy bien para evitar que se formen grumos.
Añadir el zumo de limón, el merengue italiano y por ultimo la nata semi-montada