

Mousse de oreo

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

INGREDIENTES

400 ml	Nata — para montar
80 gr	Azúcar
4	Gelatina en hojas
244 gr	Galletas Oreo
89 ml	Leche

ELABORACIÓN

Lo primero que vamos a hacer es verter la leche en un cazo y calentarla a fuego bajo, no debe llegar a hervir. Mientras se calienta, hidrata las láminas de gelatina en agua fría. Cuando has disuelto en la leche las láminas de gelatina, retírala del fuego y deja que se entibie. Mientras se enfría, tritura las galletas oreo, con la crema y todo, resérvalas. Montar la nata. Cuando la nata se haya empezado a montar pero todavía no esté lista del todo, incorpora el azúcar poco a poco y sin dejar de batir. Luego, si la leche ya está tibia, añádela también a la nata con cuidado y, por supuesto, sin dejar de batir. Si no quieres que el resultado sea un postre muy dulce, puedes reducir la cantidad de azúcar. Es aconsejable que la leche no esté caliente en el momento de mezclarla con la nata para evitar que esta última se torne líquida. Sabrás que la nata está montada del todo cuando al retirar las varillas o batidora se formen picos, y al girar el recipiente no caiga. Una vez lista, introduce las galletas trituradas y mézclalas con la ayuda de una espátula o cuchara haciendo movimientos envolventes suaves. Ahora, repártelo en moldes individuales, introdúcelo en el frigorífico durante una o dos horas para servirlo frío ¡y listo! Si lo deseas, puedes adornar el mousse de oreo espolvoreando por encima galletas pulverizadas, o colocando una galleta entera.