

Mousse de Higos

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

500 gr Confitura de Higos - o higos pelados y troceados

11 gr Gelatina en hojas

400 gr Nata - semimontada

ELABORACIÓN

Hidratar gelatina en agua fría (5–10 min).

Triturar los higos hasta obtener un puré liso.

Calentar 1/3 del puré con el azúcar y disolver la gelatina hidratada.

Mezclar con el resto del puré frío.

Incorporar la nata semimontada con movimientos envolventes.

Reservar en nevera hasta el montaje (o congelar en capas).