

Mousse de fresa

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

INGREDIENTES

250 gr Fresas

70 gr Azúcar

200 ml Nata

6 gr Gelatina en hojas

Zumo de limón - 1/2

Vainilla - unas gotas o vainilla o licor de fresa/frambuesa

ELABORACIÓN

Hidratar la gelatina

Pon las hojas en agua fría durante 5-7 minutos.

Preparar el puré de fresas

Tritura las fresas limpias con el azúcar y el zumo de limón.

Pasa por un colador fino para quitar las semillas.

Incorporar la gelatina

Calienta 2-3 cucharadas del puré en un cazo (sin hervir).

Disuelve ahí la gelatina escurrida y luego mezcla con el resto del puré.

Deja enfriar a temperatura ambiente (no en la nevera, para que no cuaje demasiado).

Montar la nata

Bate la nata fría hasta picos firmes.

Unir todo

Añade el puré de fresa (ya tibio-frío) a la nata montada, poco a poco y con movimientos envolventes.

Reposar

Deja la mousse al menos 2 horas en nevera para que coja cuerpo.