

Jalea Membrillo y requesón

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos

INGREDIENTES

Jalea

1 kg Azúcar

1 kg Membrillos

Requesón

2 cucharada/s Azúcar

250 ml Nata

100 gr Requesón

3 Yogur - naturales

ELABORACIÓN

Poner al fuego con un poquito de agua los membrillos pelados y sin pepitas, se trocean y se hierven, cuando están cocidos se retiran, se añade la misma cantidad de azúcar (1kg) y se lleva al fuego alrededor de una hora hasta que tome color dorado

Poner 2 'o 3 cucharadas de esta jalea en el fondo de cada copa, meterla en la nevera al menos 25 m., mientras tanto hacemos la mousse

Para hacer la mousse de requesón meter todos los ingredientes en el vaso de la batidora y montar.

Sacar las copas que estaban enfriando con la jalea, poner encima la mousse y decorar con virutas de chocolate blanco.