

Mousse chirimoya

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

INGREDIENTES

0

Chirimoyas

Gelatina en hojas

Claras de huevo

Nata

Azúcar

ELABORACIÓN

Despepitamos las chirimoyas para obtener toda la carne, triturar con un tenedor, tiene que quedar grumosa no uniforme, ponemos la gelatina a remojo en agua, mientras montamos las claras y la nata con el azúcar. Escurrimos la gelatina y la echamos en un poco de nata o leche caliente, la disolvemos bien y se la agregamos a la chirimoya, añadimos la nata y cuando este bien mezclado agregamos con mucho cuidado las claras con movimientos envolventes y lo metemos al frigorífico. Si vais a tardar en consumirlo echarle a la pulpa un poco de zumo de limón porque se oxida enseguida y queda muy feo.