

# Mousse queso

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

## INGREDIENTES

0  
90 gr Yema de huevo  
150 gr Azúcar  
50 ml Agua  
14 gr Gelatina en polvo - deshidratada con 50 cm<sup>3</sup> de agua  
40 ml Limones - jugo  
380 gr Queso - crema  
400 gr Nata - batida a medio punto

## ELABORACIÓN

Poner a batir las yemas con una pizca de azúcar. Hacer un almíbar a 120° con el agua y el azúcar restante. Volcar sobre las yemas y continuar batiendo hasta que entibie (aparato a bomba) hidratar la gelatina con 2 cucharadas de agua + jugo de limón. Fundir al calor. Incorporar la gelatina al aparato a bomba + queso crema + al final, crema batida a medio punto. Homogeneizar. Armado:  
Forrar las paredes de un molde circular u oval con una cinta de acetato. Colocar una tira de biscuit imprimé cuyo ancho debe ser 1 cm. Inferior al borde del molde. En la base poner un disco de biscuit capucine, una capa regular de mousse de queso. Colocar otro disco de biscuit capucine + el palet congelado. Cubrir con la mousse de queso. Conservar al frío, nevera 48 hs. Congelador 1 mes.