

Mousse almendra (Tarta almendras)

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

INGREDIENTES

0
120 gr Glucosa - Se puede sustituir por un Merengue italiano
275 gr Nata - montada
60 gr Claras de huevo
0,50 vaina/s Vainilla
135 gr Crema de almendras (Tarta almendras)
8 gr Gelatina en hojas
68 gr Yema de huevo
42 gr Azúcar
135 gr Leche
Amareto - 2 gotas

ELABORACIÓN

Infusionar la vaina de vainilla con la leche. Una vez infusionada, añadir, el azúcar y las yemas de huevo, y poner al microondas a media potencia hasta que cuaje, aprox. 85°C. Ponerle la gelatina y la crema de almendras. Ponerlo todo en Termomix para afinarlo. Montar las claras de huevo, calentar la glucosa al microondas y añadirla a las claras haciendo un merengue. Si no tenemos glucosa podemos sustituirlo por un Merengue italiano Mezclar el merengue con la mezcla anterior, y al final añadir la nata montada.