

Mousse algarroba y manzana

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

INGREDIENTES

0
200 gr Requesón
0,50 taza/s Harina algarroba
2 Manzanas
500 ml Agua
1 Huevos
2 cucharada/s Miel
1 cucharada/s Agar-agar - ó pectina
4 Vainilla - gotas

ELABORACIÓN

Foto Can Gonella
Lavar las manzanas, pelarlas, cortarlas en cubitos y cocinarlas en el agua. Pisarlas bien y continuar con la cocción por 5 minutos más, incorporando el agar-agar o pectina. Aparte, licuar la ricota con la yema del huevo, la miel y la vainilla. Incorporar a la preparación anterior caliente, agregando la clara bien batida a nieve. Disponer en un molde de aro acaramelado con miel (o humedecido con agua) y dejar enfriar. Desmoldar y decorar con chantilly de ricota y almendras. Se puede decorar con Chantilly de requesón.(ricota)