

Mousse mascarpone (Tiramisu)

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

INGREDIENTES

0
400 gr Nata - líquida
500 gr Queso mascarpone
12 gr Gelatina en hojas
450 gr Nata - semimontada
40 gr Leche

ELABORACIÓN

Los 450 gramos de nata lo ponemos a montar con los 40 gr. De leche (solo semimontamos). Los 400 gramos de nata líquida junto con el Mascarpone, mezclamos. Disolver la gelatina hidratada en un poco de crema de mascarpone. Unimos las dos elaboraciones mas gelatina poco a poco.