

Mousse frambuesa o fresas

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

INGREDIENTES

0

600 gr Frambuesas - o fresas en puré

12 gr Gelatina en hojas

120 gr Merengue italiano (mousse fresa)

360 gr Nata - semimontada

ELABORACIÓN

Foto Can Gonella

Pones a hidratar la gelatina en agua fría como siempre.

Calientas un poco del puré de fresas y fundes la gelatina en ese poco, añades el resto del puré de fresas, cuelas por si queda algún poco de gelatina.

Añades el merengue italiano y por último la nata semimontada.