

# Mousse de frambuesas (pastel mousse frambuesas)

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Cafetito | Tiempo: minutos

## INGREDIENTES

0

350 gr Frambuesas - pulpa

8 gr Zumo de limón

12 gr Gelatina en hojas

200 gr Merengue italiano (mousse fresa)

250 gr Nata

## ELABORACIÓN

La gelatina la ponemos a hidratar.

Calentar un poco de la pulpa de frambuesas.

Ecurrir la gelatina y fundirla en la pulpa caliente, añadir el resto de pulpa fría, batiendo muy bien para evitar que se formen grumos.

Añadir el zumo de limón, el merengue italiano y por ultimo la nata semi-montada