

Pastel mousse frambuesas

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

INGREDIENTES

0

Bizcocho de plancha con pistachos (pastel mousse frambuesas)

Financier (pastel mousse frambuesas)

Mousse de frambuesas (pastel mousse frambuesas)

Brillo tartas

ELABORACIÓN

Del bizcocho de plancha con pistachos cortamos tiras de 2 cms. de alto por el diámetro del molde.

Ponemos alrededor, en la base un redondelito de financier, y llenamos hasta el borde de mousse de frambuesas. Todo al congelador.

En el momento de servir, gelatinamos con brillo neutro (ya puse un paso a paso en su momento), y decoramos con una hojita de menta y ½ frambuesa.

Hay que tener en cuenta que estos moldecitos tienen 3 cms. de alto por 4 de diámetro.