



Gelatina de mango y mousse de chocolate blanco

Descripción

default watermark

default watermark



Siempre es agradable encontrar un postre fresco para el calor del verano, ¡Esta receta cumple ese requisito, además se hace fácilmente y NO NECESITA HORNO.

Enlaces de otras recetas frescas para el verano:

[Mousse de melocotón](#) , [Mousse de papaya](#) , [Tarta mousse de chocolate](#) , [Flan dos chocolates sin horno](#) , [Tarta de yogur sin horno](#) .

Ingredientes: (Según tamaño de molde 7 unidades).

Para la mousse de chocolate.

- 125 gr de leche.
- 10 gr de azúcar.
- 200 gr de nata.
- 250 gr de chocolate blanco.
- 1 yema de huevo.
- 2 láminas de gelatina neutra.

Para la gelatina de mango.

- 140 gr de mango en puré.
- 10 gr de azúcar.
- 15 gr de agua.
- 1 lámina de gelatina neutra.

Para el resto.

- 20 gr de ron.
- 40 gr de zumo de limón. La receta original lleva el zumo de naranja.
- 50 gr de chocolate negro.
- 2 cucharadas de postre de azúcar, que eliminamos si el zumo es de naranja.
- Bizcocho, la cantidad necesaria para hacer las capas. He puesto bizcochos de soletilla, 1/2 bizcocho por molde.
- Para decorar, hojas de menta, virutas de chocolate o chocolate rallado, cacao en polvo, almendras crocantes o laminadas tostadas. Opcional.

Preparación:

Escogemos los moldes, para Åsta receta unas copas no demasiado grandes.

De la gelatina de mango.

Ponemos a hidratar la gelatina en agua frÃa, reservamos.

Pelamos el mango, cortamos y trituramos con la batidora, colamos y vertemos en un cazo, con el agua y el azÃcar, calentamos y dejamos reducir unos minutos.



Retiramos del fuego y añadimos la gelatina bien escurrida, mezclamos hasta que se disuelva. Vertemos la mezcla en el fondo de las copas, dejamos enfriar 10-15 minutos, hasta que esté lo suficiente cuajada para que no se sumerja el bizcocho.

Del resto.

Exprimimos el limón y mezclamos con el ron y el azúcar. Emborrachamos el bizcocho y lo vamos colocando sobre la gelatina de mango. Reservamos.

•





Para la mousse de chocolate.

Troceamos el chocolate en un bol y reservamos.

Hidratamos en agua fría la gelatina y reservamos.

Semimontamos la nata con varillas eléctricas y reservamos en la nevera.



En una cazuela no muy grande calentamos la leche. Mezclamos la yema de huevo con el azúcar, le añadimos la leche caliente y removemos bien. Volvemos a poner al fuego, que se caliente **pero sin llegar a hervir**. Vertemos la crema caliente sobre el chocolate troceado, removemos hasta que se funda y añadimos la gelatina bien escurrida, seguimos mezclando y dejamos templar. Incorporamos **poco a poco** la nata semimontada con movimientos suaves y envolventes hasta conseguir una mezcla homogénea.





Repartimos la mousse en las copas, sobre la capa de bizcocho cuidando de que Ñste no flote y dejamos reposar unas horas (unas 2 horas más o menos) en la nevera.



Servimos frío y decorado a nuestro gusto, en esta ocasión con chocolate negro rallado y unas hojitas de menta.

Consejo: Se puede hacer la víspera. Lo sacaremos de la nevera justo antes de decorar para servir.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masgpostres

En Instagram: instagram.com/_masgpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masgpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categorías

1. Frutas
2. Huevos
3. Postres
4. Postres sin horno
5. Recetas sin horno

Fecha de creación

julio 19, 2019

Autor

admin

default watermark