



Mousse de cerezas

Descripci3n

default watermark



Estamos en plena temporada de cerezas, y aunque no están muy baratas, aprovecharemos para preparar un postre muy sencillo y fresquito para el verano.

Recetas de mousse hay muchas y variadas:

[Tarta mousse de chocolate negro](#) , [Mousse de melón](#) , [Mousse de piña](#) , [Mousse de fresa](#) , [Mousse de chocolate y yogur](#) , [Mousse sencilla y ligera de limón](#) , [Vasitos de tarta mousse de sandía](#) .

Ingredientes: (Según tamaño vasitos seis unidades)

- 270 gr de de cerezas.
- 70 gr de azúcar glas.
- 200 gr de nata para montar.
- 2 claras de huevo.
- Zumo de 1/2 limón.
- Para decorar unas cerezas, barquillos de chocolate y hojitas de menta, opcional.

Preparación:

Escogemos los recipientes de presentación del postre y reservamos.

Lavamos y deshuesamos las cerezas, pasamos a un vaso batidor, añadimos el zumo de limón y trituramos con una batidora. Colamos la mezcla y reservamos.

Separamos las claras de las yemas y montamos las claras con unas varillas eléctricas.

default watermark



Cuando están semimontadas añadimos parte del azúcar, seguimos montando e incorporamos el azúcar poco a poco, una vez montadas reservamos.

Montamos la nata **bien fría** con las varillas eléctricas y la vertemos sobre las claras montadas, mezclamos suavemente con movimientos envolvente y añadimos el puré de cerezas colado.





Seguimos mezclando suavemente. Una vez bien mezclado todo vamos sirviendo en los recipientes elegidos (puede ser con una manga pastelera o con una cuchara), llevamos al frigorífico una hora (aproximadamente), sacamos, decoramos y servimos nuestra mousse fresquita.



Consejo: Se puede hacer con antelación dejando la decoración para justo antes de servir. Hemos hecho la mousse de cerezas pero se puede variar de frutas como albaricoques, melocotones, aunque tendrá diferentes texturas. Para que nos quede una mousse más cremosa al montar las claras añadimos el azúcar poco a poco y mezclamos los ingredientes suavemente y con movimientos envolventes. La cantidad de azúcar puede

variar en funci3n de lo golosos que seamos.

CategorAa

1. Frutas
2. Postres
3. Postres sin horno
4. Recetas navideAas y festivas
5. Recetas sin horno

Fecha de creaci3n

julio 5, 2024

Autor

admin

default watermark