



Mousse de cerezas

Descripci3n

default watermark

default watermark

default watermark

Estamos en temporada de cerezas y picotas, así que aprovechando la circunstancia! Es un postre muy sencillo de hacer, de conservar porque sólo necesita frigorífico y muy apetecible fresquito en verano.

Enlaces de otras recetas de postre tipo *mousse*:

[Mousse de mango](#) , [Tarta mousse con turrón de Jijona](#) , [Mousse de papaya](#) , [Mousse de chocolate blanco](#) (podemos hacer el mismo proceso con chocolate negro) , [Mousse de melocotón](#) .

Ingredientes: (Según tamaño de los moldes 9 unidades).

- 150 gr de cerezas maduras. Vuestra variedad favorita, para esta mousse he elegido picotas negras.
- 150 gr de azúcar blanco.
- 30 gr de leche.
- 250 gr de queso mascarpone, o cualquier otro en crema.
- 200 ml de nata para montar.
- 2 yogures griegos.
- 4 hojas de gelatina neutra.
- Chorrito de agua.
- Cerezas enteras, hojas de menta, almendras fileteadas tostadas, almendras crocantes, virutas de chocolate! Para decorar, opcional.

Preparación:

Dejamos el brick de nata en un bol con hielos dentro de la nevera una media hora.

Escogemos los moldes para la ocasión (unas copas, vasitos!) y reservamos.

Lavamos, deshuesamos las picotas, colocamos en un cazo con el chorrito de agua y el azúcar, llevamos a fuego suave-medio y dejamos cocer hasta que se ablanden, removiendo para que no se nos peguen. Una vez cocidas retiramos del fuego, trituramos con la batidora y reservamos.





Hidratamos la gelatina en agua fría y reservamos.

Sacamos el bol de la nata, retiramos los hielos, secamos el bol y la montamos con ayuda de la varillas eléctricas, hasta que quede bien consistente. Reservamos en el frigorífico.

En otro bol amplio mezclamos el queso y el yogur con las varillas hasta que no queden grumos, añadimos la fruta triturada y removemos bien. Reservamos.





Calentamos la leche en el microondas, **sin que llegue a hervir**, disolvemos en ella, bien escurrida, la gelatina, removemos bien hasta que se disuelva, incorporamos al resultado de la mezcla del puré de frutas, el queso y los yogures. Seguimos mezclando y añadimos la nata montada, suavemente, con movimientos envolventes, hasta que quede una mousse homogénea.



Repartimos la crema en los moldes, llevamos a la nevera **por lo menos un par de horas** para que cuaje bien y tendremos un postre exquisito.

¡Manjar de dioses!

Consejo: Mejor hacemos la mousse de vainilla, dejando la decoración (esta vez sencilla, una cereza y unas hojitas de menta) para justo antes de 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.

Categoría

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

Fecha de creación

agosto 2, 2019

Autor

admin

default watermark