



Mousse de mango

Descripci3n

default watermark

default watermark



Para este postre he mezclado dos recetas, lo que me gustaba de cada una. Estos postres son muy agradecidos en verano: fresquitos y sencillos, sin entretenernos «demasiado» en la cocina.

Enlaces de recetas fresquitas para el verano, sencillas y rápidas de hacer:

[Semiesfera de piña](#), [Semifrío de mascarpone y Nutella](#), [Mousse de papaya](#), [Mousse de chocolate](#), [Vasitos de galleta, queso y lima](#).

Ingredientes: (Dependiendo del tamaño de los moldes ocho unidades).

Para la base.

- 100 gr de bizcochos de soletilla.
- 30 gr de mantequilla.
- 2 cucharadas soperas colmadas de cacao en polvo.

Para la mousse.

- 2 mangos maduros y hermosos.
- 1 lima.
- 3 claras de huevo.
- 3 cucharadas soperas colmadas de azúcar.
- 2 hojas de gelatina neutra.
- 1 chorrito de agua, lo justo para disolver la gelatina.
- Almendras fileteadas, hojas de menta, cacao en polvo, virutas de chocolate! Para decorar.

Preparación:

Escogemos los moldes para el postre, me he decantado por unas copas no muy grandes, para que quede un postre elegante.

De la base.

Derretimos la mantequilla en el microondas, reservamos.

En un bol mediano desmigamos bien los bizcocho de soletilla, echamos el cacao en polvo y mezclamos bien.





Vertemos la mantequilla derretida, unimos bien toda la mezcla. Pasamos a los moldes, aplastamos bien, que quede la base bien prieta en el fondo de los moldes (las copas en este caso). Metemos en la nevera durante 20 minutos aproximadamente.





De la mousse.

Lavamos muy bien la lima, sacamos la ralladura y el zumo, reservamos por separado.



Separamos las claras de las yemas. Guardamos las yemas en la nevera para otros menesteres y reservamos las claras en un bol amplio.



Ponemos a hidratar en agua fría la gelatina, reservamos.

En un recipiente apto para microondas calentamos el chorrito de agua, introducimos la gelatina hidratada y bien escurrida, removemos hasta que se disuelva, reservamos.

Pelamos y troceamos los mangos, los colocamos en una jarra o vaso batidor y trituramos con la batidora.



AÃ±adimos la ralladura y el zumo de la lima, el azÃºcar y la gelatina diluida. Seguimos triturando hasta que todos los ingredientes queden bien integrados. Reservamos.



Montamos las claras a punto de nieve con las varillas eléctricas. Una vez montadas añadimos el puré de mango y mezclamos **suavemente con movimientos envolventes**.



Repartimos en las copas, damos unos golpecitos con las copas en la encimera, con el fin de evitar burbujas e introducimos en el frigorífico **durante al menos 1 hora.**



Decoramos con las almendras fileteadas tostadas en una sartÃ©n.



O espolvoreando con cacao, con unas virutas de chocolate, con unas hojitas de menta! En fin, a gusto del consumidor.

!Qu! espect!culo de postre!



Consejo: He hecho el postre de vÃspera, dejando la decoraciÃ³n para justo antes de servir. La base de bizcochos en las copas lo prepararÃ© la vÃspera por la maÃ±ana y el montaje del resto de la receta por la tarde.

SÃguenos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

MÃndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ! a nuestro correo:

hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃbete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

CategorÃa

1. Frutas
2. Postres
3. Postres sin horno

Fecha de creaciÃ³n

agosto 3, 2018

Autor

admin