



Mousse de melocot3n

Descripci3n

default watermark



Días atrás he hecho [Compota de melocotón](#) y he aprovechado parte para hacer este postre, es sencillísimo de hacer. Con estos calores lo que menos apetece es encender la cocina o el horno. Lo podemos hacer también con melocotón en almbar comprado.

Ingredientes: (Dependiendo del tamaño de los moldes 9 unidades)

- 200 gr del melocotón en compota escurrido.
- 2 huevos tamaño L.

- 200 ml de nata para montar.
- 2 cucharadas soperas de azúcar glas. Depende de lo golosos que seamos.
- Para decorar reservamos algún trozo del melocotón en compota, almendras troceadas crocantes, virutas de chocolate, cacao en polvo. Opcional.

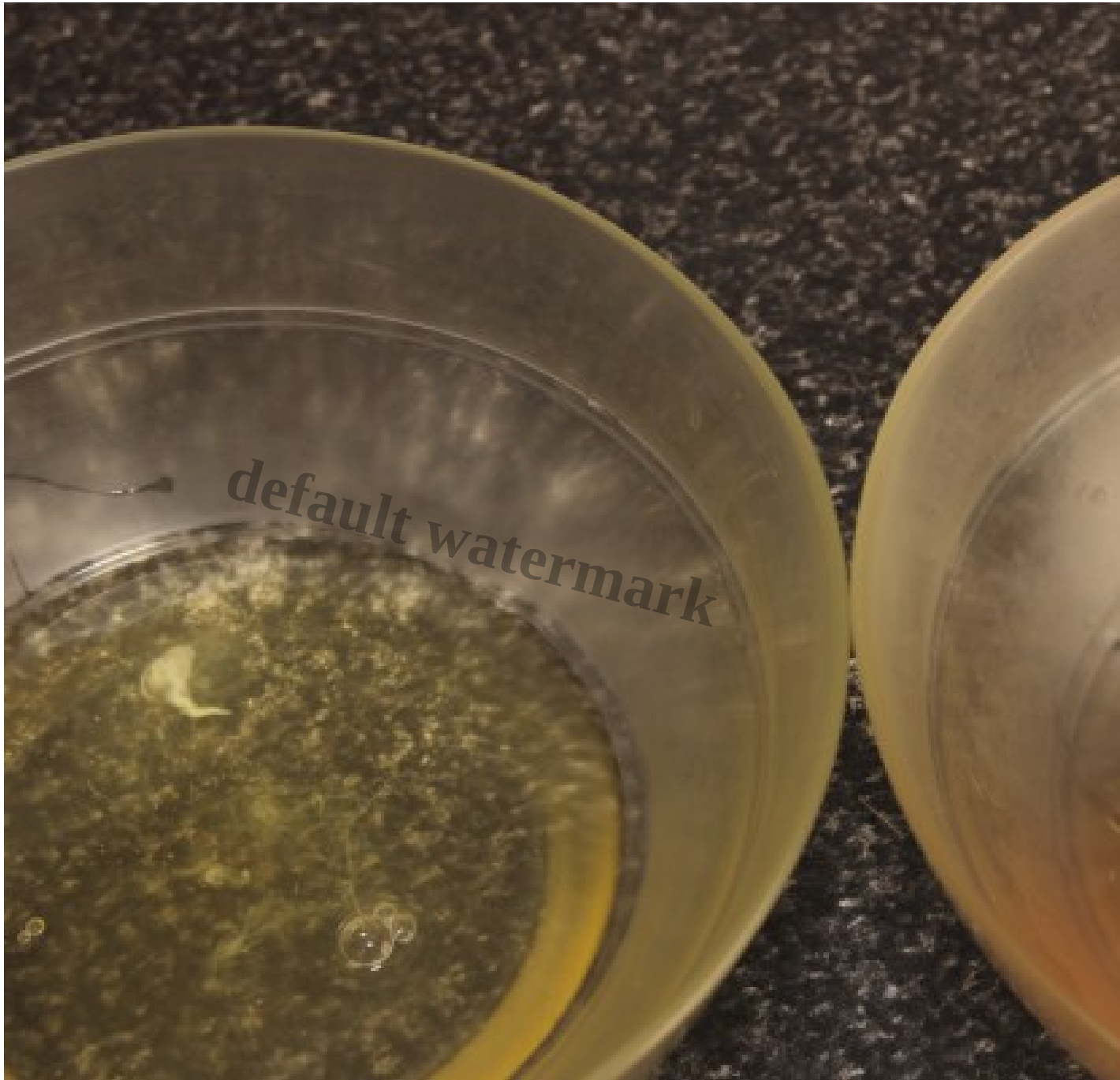
Preparación:

Ponemos el brick de nata a refrescar en un bol con hielos en la nevera una media hora antes de comenzar la receta.

Escogemos los moldes, en esta ocasión unos vasitos pequeños, pero a vuestro gusto.

Separamos las claras de las yemas, reservamos.

default watermark



Escurrimos los trozos de melocotón del almôbar y trituramos la compota de melocotón con las yemas, reservamos.

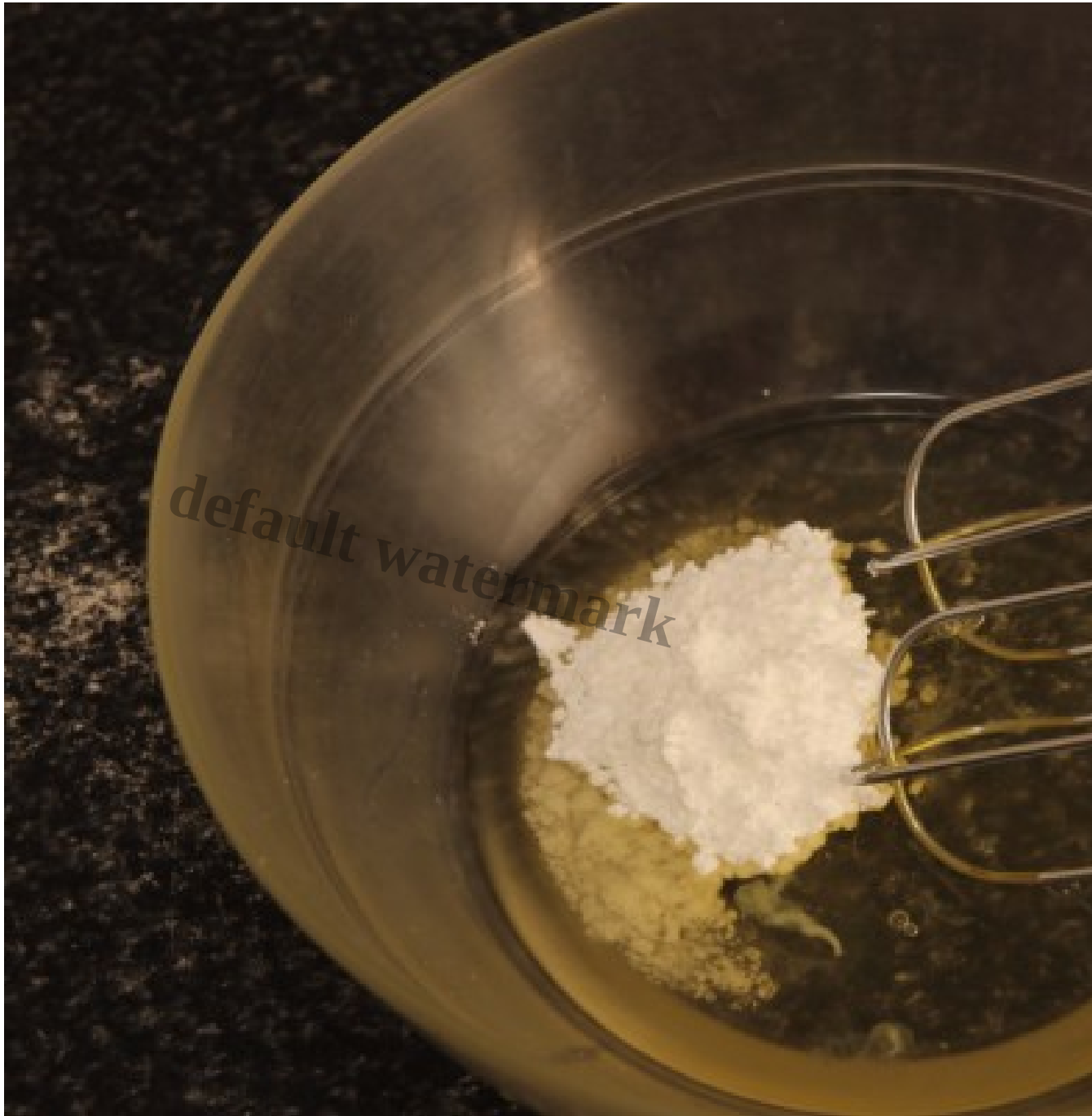


Sacamos la nata de los hielos, escurrimos bien el bol, vertemos la nata en el bol con una cucharada de azúcar, montamos con las varillas eléctricas y mezclamos de forma suave y envolvente con la compota triturada. Reservamos.





Montamos las claras con la otra cucharada de azúcar, con las varillas eléctricas, que quede consistente e incorporamos el merengue a la crema de la nata. Mezclamos suavemente de nuevo.





Y vertemos la mousse en los vasos. Metemos en el frigorífico y dejamos como mínimo 2 horas.



Servimos frío.

Consejo: Se puede hacer con antelación. Nos queda una mousse a nuestro gusto de dulzor, está cremosa, suave y fresquita. **Debemos tener cuidado de no dejarla fuera del frigorífico puesto que lleva huevos sin pasar por un proceso de cocinado.**

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.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. Mermeladas y compotas
4. Postres
5. Postres sin horno
6. Recetas sin horno

Fecha de creación

junio 28, 2019

Autor

admin

default watermark