



Mousse de Ricotta, melocotón y nectarina

Descripción

default watermark



Receta deliciosa donde las haya y ya que estamos en plena temporada de melocotón y nectarina¿!¿Le sacamos partido? Pues ale, ¿jal l!Ao!

Enlaces otros postres frescos para verano:

[Crema de lima](#) , [Mandarinas de chocolate](#) , [Corona de chocolate blanco y negro](#) , [Mousse de chocolate blanco](#) , [Crema fría de galletas](#) .

Ingredientes: (Para siete tarros de 170 gr.)

Para la fruta y el almíbar.

- 250 gr de melocotones.
- 250 gr de nectarinas.
- 200 gr de azúcar.
- 1 l de agua.
- 2 cucharadas soperas de zumo de limón.
- 1/2 cucharadita de postre de vainilla en polvo.
- 1 ramita de canela.
- La peladura de una naranja.
- 2 cucharadas soperas de ron o vuestro licor favorito.

Para la mousse de Ricotta.

- 100 gr de azúcar.
- 250 gr de queso Ricotta. Puede ser mascarpone o cualquier queso suave.
- 2 huevos medianos.
- Bizcochos, 1 por cada tarro.

Preparación:

Escogemos los moldes individuales para la ocasión, en éste caso unos tarritos de cristal pequeños para un contenido de unos 170 gr aproximadamente. Reservamos.



De la fruta y el almíbar.

Éste proceso lo haremos dos días antes de consumir el postre.

Lavamos bien la fruta, les hacemos una cruz a los melocotones y nectarinas con un cuchillo para escaldarlas y facilitar su pelado.

Pasamos la fruta, el agua, el azúcar, el zumo de limón, la vainilla y la canela en rama a una cazuela amplia y honda, ponemos al fuego y dejamos que hierva unos 15 minutos.



Sacamos la fruta del almíbar con una espumadera, retiramos la piel aprovechando los cortes que les hemos hecho, quitamos el hueso y cortamos la pulpa en trozos no demasiado grandes. Devolvemos la fruta al almíbar junto con el ron (o nuestro licor favorito). Dejamos que enfríe, metemos en un tupper, cerramos bien y guardamos en la nevera hasta el día siguiente (mejor si lo dejamos toda la noche).



De la mousse de Ricotta.

Separamos las claras de las yemas. En un bol blanqueamos las yemas con el azúcar, con ayuda de unas varillas eléctricas, que quede una crema espumosa y añadimos el queso, seguimos batiendo hasta que quede una crema homogénea y sin grumos. Montamos las claras a punto de nieve con una varillas eléctricas y las vertemos sobre la crema de queso, suavemente y con movimientos envolventes.





Del montaje del postre.

Vamos empapando bizcochos con el almíbar.



Vertemos la mitad de la mousse en los tarros y cubrimos con un bizcocho empapado de almíbar.

•





Repartimos la otra mitad de la mousse sobre los bizcochos y cubrimos con los gajos de melocotón y nectarina, sin llegar al borde de los tarros. **Refrigeramos como mínimo durante 2 horas.**



Servimos frío, podemos decorar con almendras crocantes, eso ya a gusto del consumidor.

Consejo: El montaje lo haremos la víspera de su consumo y la preparación de la fruta y el almíbar dos días antes. En cuanto al queso, a vuestra elección, aunque el Ricotta le da un toque distinto.

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. Quesos
6. Recetas sin horno

Fecha de creación

septiembre 6, 2019

Autor

admin

default watermark