

Vasitos mousse de queso y frambuesa

por Zenx



Información

Dificultad: Media

Comensales: 8

Precio: Baja

Tipo de plato: Postres

Ingrediente principal: Lácteos

Temporada: Todo el año

Técnica: Estofado / Cocido / Hervido

País: España

Ingredientes

165 g de nata líquida
155 g de queso Philadelphia
30 g de yemas
37 g de azúcar
2 hojas de gelatina
75 g de galletas
30 g de mantequilla
150 g de confitura de frambuesa

Preparación

- Para la galleta, fundir la mantequilla, rallar la galleta y mezclarlo todo.

Para la mousse:

- Hervir la nata.
- Montar las yemas de huevo con el azúcar hasta que doblen su volumen. En ese instante mezclarlo con la nata y dejarlo en el fuego durante 1 minuto. No dejar hervir.
- Apartar del fuego, añadir 1 lámina de gelatina bien hidratada y escurrida.
- Cuando la mezcla empiece a enfriarse, añadir el queso philadelphia y mezclarlo bien todo.

Para la gelatina de frambuesa:

- Poner la confitura de frambuesa en un cazo con unas gotas de agua.
- Hervir y sacar del fuego una vez ha hervido.
- Colar la confitura y añadir la hoja de gelatina. Dejar que se enfríe bien.

Para servir, colocar la galleta en el fondo del vasito, después la mousse de queso y verter una cucharada sopera de la gelatina de frambuesa. Se puede decorar con una frambuesa.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/1259539/vasitos-mousse-de-queso-y-frambuesa/>