

Mousse cremosa de frutillas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 45min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 6

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/mousse-cremosa-de-frutillas>

Preparación

Calentar las frutillas cortadas en cubos con 100 grs. del azúcar a fuego medio, revolviendo con cuchara de madera. Cuando rompa el hervor bajar la llama y seguir cocinando 10 minutos más. Retirar del fuego, pisar con un tenedor, agregar el jugo de limón y mezclar. Pasar por un colador y dejar enfriar, removiendo cada tanto para que no se forme una película en la superficie. Batir la crema a medio punto y mezclarla con la crema pastelera. Hacer un almíbar con los 30 grs. restantes de azúcar apenas cubiertos con agua, y cuando llegue a punto bolita blanda volcarlo en forma de hilo sobre las claras batidas a nieve. Seguir batiendo hasta que el bol quede frío. Agregar este merengue italiano a la mezcla de cremas. Incorporar las frutillas frías suavemente, para que la crema quede veteada. Llevarla al frío 3 horas.

Disfrute! Fuente: Revista Maru



Ingredientes

- 350 gramo/s Fresas-Frutillas
- 130 gramo/s Azúcar
- Jugo de 1 limón
- 100 cc. Crema de leche
- 200 gramos Crema Pastelera
- 2 Clara de huevo

Categorías

Un día normal, Un día normal, Económico, Frutas, Comida para todos los días, Gourmet, Una cocinera experta, Postre