

Mousse de limón y pomelo



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 25min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/mousse-de-limon-y-pomelo>

Preparación

Pelar el pomelo a vivo, retirando cáscara y piel blanca, y conservar todo el jugo que suelte. Cortar los gajos en cubos y reservar. En un bol agregarle al jugo de pomelo el jugo de los limones, el azúcar y los huevos y batir sobre baño maría por 10 minutos o hasta que la mezcla esté aireada, pálida y espesa. Retirar y reservar en frío. Hidratar la gelatina e incorporarla a la mezcla. Agregar luego el queso crema ablandado; las claras batidas a nieve con movimientos envolventes; y por último, los cubos de pomelo. Volcar la preparación en moldes individuales cubiertos con film. Llevar al freezer por dos horas, desmoldar y servir con los frutos rojos y decorar con menta. Fuente: RevistaMaru.com



Ingredientes

- 1 Pomelo rosado
- 2 Limones
- 50 gramo/s Azúcar (o 25 grs. de edulcorante en polvo)
- 2 Huevos
- 1 paquete/s Gelatina sin sabor
- 300 gramo/s Queso Crema light
- 2 Claras de huevo
- 250 gramo/s Frutos rojos
- 1 puñado/s Menta

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Reducida en calorías, Todo el año, Económico, Frutas, Comida para todos los días, Una cocinera experta, Chicas delgadas, Postre, Dulces