

Mousse de queso y mandarina



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-de-queso-y-mandarina>

Preparación

Primero, para preparar la base, triturar las galletas junto con la manteca hasta que quede con textura como el pan rallado. Extenderlo en la base de un molde a elección y llevar a la heladera por media hora, como mínimo. Mientras tanto, rallar la piel de las mandarinas y preparar el jugo. Hidratar un paquete de gelatina en un bol con agua fría, más o menos unos 10 minutos. Colocar en un bol la ricota, el azúcar, el azúcar vainillado, la piel de las mandarina y mezclar bien hasta que el azúcar quede bien integrado. En una cacerola pequeña, calentar dos cucharadas de crema, una vez caliente añadir la gelatina ya hidratada, añadir a la mezcla del queso. Batir la crema de leche restante hasta alcanzar punto chantilly y mezclarla con la preparación de queso. Agregar el jugo de las dos mandarinas poco a poco y con movimientos envolventes para que no pierda volumen. Verter la mezcla sobre la base de galletitas preparada y llevar a la heladera por espacio de 2-3 horas, el tiempo que lleve solidificar. Para la última capa, hidratar el

Ingredientes

- ✓ 5-6 Galletas redondas grandes
- ✓ 25 gramo/s Manteca
- ✓ 250 gramo/s Ricota
- ✓ 250 cc. Crema de leche
- ✓ 2 Mandarinas
- ✓ 75 gramo/s Azúcar
- ✓ 1-1/2 paquete/s Gelatina
- ✓ 1/2 cucharada/s Azúcar vainillada
- ✓ 25 gramo/s Azúcar
- ✓ Jugo de 1 mandarina
- ✓ 1 cantidad mínima Colorante naranja (opcional)

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Todo el año, Económico, Frutas, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

medio paquete de gelatina restante con 50 cc. de agua, luego agregar los 25 gramos de azúcar, dejar que se disuelva un poco. Agregar el jugo de 1 mandarina, mezclar bien e incorporar el colorante si desea. Volcar sobre la mezcla de queso y llevar nuevamente a la heladera hasta que se solidifique. Fuente: <http://deliciasdesdebarcelonaabuenosaires.blogspot.com>

