

# Mousse de ricota y frutas



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 2hrs. 0min

Tiempo total: 2hrs. 15min , Número de porciones: **8**

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/mousse-de-ricota-y-frutas>

## Preparación

Colocar la ricota en un colador para escurrir el exceso de líquido. Mixearla con el mascarpone, el azúcar y el ron para conseguir una consistencia suave y homogénea. Batir la crema bien fría hasta obtener picos suaves. Con movimientos envolventes, incorporala a la mezcla de ricota. Distribuir la preparación en copas y llevarlas a la heladera por al menos dos horas, o mejor aún de un día para el otro. Una hora antes de servir el postre, limpiar la fruta elegida (frutilla, kiwi, ciruela, manzana), cortarla en cubos, espolvorearla con el azúcar impalpable y distribuirla en las copas sobre la crema de ricota. Decorar con hojitas de menta. Fuente y foto: RevistaMaru.com



## Ingredientes

- 500 gramo/s Ricota
- 250 gramo/s Queso Mascarpone
- 150 gramo/s Azúcar
- 3 cucharada/s Ron
- 250 cc. Crema de leche
- 250 gramo/s Fruta de estación a elección
- 2 cucharada/s Azúcar impalpable
- 1 poco Menta

## Categorías

Cumpleaños, Económico, Frutas, Lácteos y huevos, Rápida, Para/con niños, Una cocinera experta, Postre, Dulces