

Mousse de yogurt y kiwi



Dificultad: □□□□□

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

Tiempo total: 25min , Número de porciones: 6

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/mousse-de-yogurt-y-kiwi>

Preparación

Poner en un bol los yogures y mezclarlos con la mitad de la crema de leche, el azúcar impalpable tamizado e incorporar por último la gelatina hidratada en agua y entibiada. En otro bol unir las claras con el azúcar y, a baño María, batirlas hasta que los granos se hayan diluido. Retirar del calor y poner el bol en la batidora hasta conseguir que espumen pero sin llegar a punto nieve. A la mezcla de yogur agregarle el resto de crema de leche batida a medio punto, luego las claras en forma envolvente y volcar la preparación en moldes individuales. Llevar a la heladera y dejar enfriar por al menos 4 horas hasta que tome consistencia. Pelar el kiwi, cortarlo en cubos pequeños, ponerlos por encima de la crema y servir decorado con hojas de menta. Fuente: RevistaMaru.com



Ingredientes

- 2 Yogurts blancos
- 500 cc. Crema de leche
- 100 gramo/s Azúcar impalpable
- 14 gramo/s Gelatina sin sabor
- 4 Claras de huevo
- 50 gramo/s Azúcar
- 1 Kiwi
- 1 puñado/s Menta

Categorías

Un día normal, Primavera, Verano, Todo el año, Frutas, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Visitas, Postre, Dulces