



MOUSSE DE FRUTOS DEL BOSQUE

1. INGREDIENTES

- 15 gr. de colapiz.
- 50 ml. agua.
- 200 gr. galleta de vainilla.
- 100 gr. mantequilla derretida.
- 200 gr. arándanos.
- 300 gr. fresas.
- 100 gr. frambuesas.
- 500 ml. crema de leche.
- 200 gr. leche condensada.
- Molde desmontable de 24 cm.

Decoración:

- Fresas con hoja.
- Arándanos.
- Frambuesas.
- Crema chantilly al gusto.

2. PREPARACIÓN

Con ayuda de un procesador de alimentos o rodillo, trituramos las galletas hasta convertirlas en arena. Colocamos en un bowl y agregamos la mantequilla derretida. Integramos y volcamos al molde desmontable. Alisamos por toda la base con ayuda de una cuchara hasta lograr una capa firme. Llevamos al refrigerador por 30 minutos.

Diluimos el colapiz con el agua fría, integramos y llevamos al microondas por 20 segundos. Reservamos.

En una licuadora, agregamos los arándanos, las fresas sin tallo y las frambuesas, todos a temperatura ambiente. Licuamos ligeramente y agregamos la leche condensada. Nuevamente licuamos hasta obtener una pasta homogénea y agregamos el colapiz diluido en forma de hilo. Damos una última licuada y reservamos.

En la batidora de pedestal Inox Collection (REC-INBEAC101RJ o REC INBEAC101NG), agregamos la crema de leche bien fría (podemos congelarla por unos 15 minutos a fin de poder obtener el punto de batido deseado) y batimos a velocidad máxima por 4 a 5 minutos hasta que tome una consistencia cremosa. Agregamos los frutos del bosque licuados y damos una batida final. Con ayuda de una espátula y fuera de la batidora, mezclamos en forma envolvente antes de volcar la preparación al molde frío. Alisamos y refrigeramos por 3 horas.

Una vez que ha endurecido por el tiempo, desmoldamos y decoramos con los frutos del bosque y crema chantilly al gusto por toda la superficie.

