MOUSSE DE LIMÓN

Categoría: postre



Difiicultad: media

Ingredientes

* 2 yemas de huevo
* 100 gramos de leche condesada
* Cáscara rallada de ½ limón
* Jugo colado de 1 limón
* 5 gramos de gelatina en polvo sin sabor
* 2 claras batidas a punto de nieve
* 40 gramos de crema de leche
* Galletas dulces secas (opcional)
* Colorante comestible verde (opcional)

PREPARACIÓN

1. ALISTAR todos los ingredientes para preparar el mousse de limón.
2. MEZCLAR en un tazón la leche condensada y la crema de leche, hasta obtener una mezcla homogénea. De inmediato agregar el zumo del limón y revolver al mismo tiempo para evitar que se corte la mezcla.
3. BATIR en un tazónl las yemas de huevo junto con la leche condesada hasta que la preparación esté espumosa.
4. HIDRATAR en un recipiente la gelatina con el jugo de limón y luego activarla en baño María, incorporar a las yemas junto con la ralladura de limón.
5. AGREGAR una gota de colorante comestible verde (opcional)
6. AGREGAR suavemente a la preparación de limón la crema batida a ¾ punto y luego las claras a punto nieve en forma envolvente.
7. RESERVAR la mezcla en la refrigeradora.
8. VERTIR el mousse en las copas que quieras y decóralas a tu gusto. Puedes decorar con ralladura de limón, tiras de cáscara o, incluso, virutas de chocolate.
9. LLEVAR a la refrigeradora y déjalo reposar toda la noche. Así cuajará y la consistencia y textura serán las adecuadas.
10. ACOMPAÑAR con galletas dulces secas (opcional)