Copa felicidades

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema de cítricos

Merengue italiano: 80 g
Azucar: 12 grs.
Pomelo en gajos: 1/2 Unidad
Pulpa de mango, naranja, pomelo, lima verde: 90 g
Crema de leche a medio punto: 130 grs.
Gelatina sin sabor: 4 grs.

Jalea de cítricos al mate

Mango fresco cortado en cubos: 100 g
Pomelo en gajos: 1/2 Unidad
Azucar rubio: 10 grs.
Pulpa de mango, naranja, pomelo, lima verde: 90 g
Infusión de yerba mate: 55 g
Gelatina sin sabor: 12 grs.

Varios

Frambuesas: 100 grs.
Hojas de menta: A gusto
Queso Cremoso: 100 g
Maracuyá: 1 Unidades

Preparación de la Receta

Crema de cítricos

- Hidrate la *gelatina* en 7 veces su peso en agua.
- Pase los gajos de *pomelo* por agua hirviendo sólo unos segundos.
- Coloque la pulpa de frutas junto con el azúcar y los gajos de *pomelo* al fuego y lleve a hervor a 60° hasta disolver el azúcar.
- En un bowl coloque la pulpa de cítricos, añada la *gelatina* y lleve a un Baño María invertido batiendo hasta bajar la temperatura a 30°

- Integre el merengue a la pulpa batiendo lentamente, luego incorpore la *crema* y siga batiendo.
- Coloque la *crema* en copas sólo hasta la mitad y lleve a refrigerar por mínimo de 2 horas.

Jalea de cítricos al mate

- Hidrate la *gelatina* en 7 veces su peso en agua.
- Pase los gajos de *pomelo* por agua hirviendo sólo unos segundos.
- Coloque la pulpa de frutas junto con el azúcar, la infusión de yerba mate y los gajos de *pomelo* al fuego y lleve a hervor a 60° hasta disolver el azúcar.
- En un bowl coloque la pulpa de cítricos, añada la *gelatina* y lleve a un Baño María invertido batiendo hasta bajar la temperatura a 30°.
- Agregue los cubos de mango.

Armado

- Retire de la heladera las copas con la *crema* de cítricos fría y añada la jalea de cítricos al mate.
- Lleve a la heladera y deje enfriar durante 2 horas.

Presentación

- Coloque en la base de las copas queso cremoso y el *maracuyá*.
- Decore con chips de *limón*, frambuesas y termina con hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/copa-felicidades