

# Copa felicidades

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Crema de cítricos

**Merengue italiano:** 80 g

**Azúcar:** 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

**Azúcar 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>