Crumble con mousse de queso y confitura de tomates



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Almíbar

Jugo de Naranja: 1/2 L
Azucar: 1 Taza
Pétalos de rosa mosqueta: 2 cdas.

Confitura de tomate

Azucar: 500 grs.
Tomates cherry rojos: 500 g
Tomates cherry amarillos: 500 g
Glucosa: 2 cdas.

Crumble

Almendras: 100 grs.
Harina: 180 grs.
Azúcar integral orgánica: 150 g
Manteca fría: 150 grs.

Mousse de queso

Merengue italiano: 140 g
Queso mascarpone: 100 grs.
Crema de leche: 250 grs.
Queso Crema: 200 grs.

Varios

Tomillo: 2 Ramas
Mango: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Crumble

- Coloque en un bowl el azúcar integral, *harina*, *manteca* fría en cubos y las almendras picadas groseramente, mezcle bien hasta lograr una masa homogénea
- Vuelque la preparación en una placa y cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 15 a 20 minutos, a mitad de cocción retire, mezcle y lleve nuevamente al horno hasta terminar la cocción.

Confitura de tomate

- Lleve una *cacerola* al fuego y agregue los tomates cherry rojos y amarillos, azúcar y glucosa, tape la *cacerola* y cocine a fuego mínimo.

Almíbar

- Coloque en una *cacerola* el *jugo* de naranjas junto con el azúcar y cocine a fuego mínimo hasta obtener un *almíbar*
- Retire del fuego y agregue los pétalos de rosa mosqueta.

Mousse de queso

- Mezcle en un bowl el queso *crema*, el queso mascarpone y agregue en dos veces la *crema* de leche, mezcle hasta incorporar los ingredientes, por ultimo agregue el merengue italiano y mezcle en forma envolvente.

Armado

- Forre con papel film la base de unos aros de aproximadamente 8cm de diámetro, luego forme un piso con el **crumble** y rellene con la **mousse** de queso
- Reserve en la heladera durante 6 horas.
- Transcurridas las horas de reposo retire de la heladera y desmolde sobre un plato, encima disponga la confitura de tomates.
- Pele el mango y córtelo en daditos regulares.

Presentación

- Dibuje líneas en el plato con el *almíbar* de *naranja*.
- Decore con daditos de mango y espolvoree con las hojas de *tomillo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crumble-con-mousse-de-queso-y-confitura-de-tomates