Mojito de menta



Ingredientes

Para el cremoso de menta-ron

Crema para batir: 220 grs.
Yemas: 2 Unidades
Azucar: 25 grs.
Ron: 50 Ml.
Hojas de menta: A gusto
Colorante verde: 1 Gota
Grenetina: 4 grs.

Para la decoración

Hojas de menta: A gusto
Galletas: 6 Unidades
Crema Batida: 200 g

Para la mousse de limón

Ralladura de limón: 30 g
Agua: 25 Ml.
Grenetina: 5 grs.
Crema Batida: 250 g
Azucar: 100 grs.
Jugo de Limones: 10 Unidades
Claras: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Para el mousse de lim&oacute

- N
- Preparamos el *mousse*

Para ello

mezclamos jugo de lim&oacute

- N, azúcar y ralladura.
- Hidratamos y fundimos la *grenetina* y la añadimos a la mezcla anterior.
- LLevamos las claras a baño maría con el azúcar hasta que ya no tenga grumos de azúcar y batimos hasta que se forme un merengue.
- Mezclamos el merengue con la mezcla de *limón* y agregamos de forma envolvente la *crema* semi montada.

Para el cremoso

- Primero hervimos la *crema* e infusionamos la **menta** picada.
- Luego, mezclamos las yemas con el azúcar y temperamos con la *crema* caliente.
- Regresamos a la *crema* para terminar la cocción.
- Dejamos enfriar y agregamos la *grenetina* hidratada y fundida y el *ron* y el colorante.

Para la decoraci&oacute

- N
- En un vasito, colocamos una capa de *mousse* de *Limón* y una capa de cremoso de menta-ron.
- Llevamos al frío.
- Retiramos y terminamos con unos copos de *crema* batida sobre la galleta y le agregamos *menta*.
- Tapamos el vasito con la galleta con los copos de *crema* hacia abajo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mojito-de-menta