

Mousse de banana y ron con galletas de sésamo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Base

VAINILLAS: 12 Unidades

Jugo de Naranja: 1 Unidad

Ron: 2 cdas.

Azucar: 1 cda.

Galletas de sésamo

Azucar: 180 grs.

Semillas de sésamo: 25 g

Claras: 4 Unidades

Harina: 180 grs.

Manteca: 90 g

Mousse de banana

Queso mascarpone: 150 grs.

Azucar: 300 grs.

Yemas: 4 Unidades

Ron blanco: 30 cc

Gelatina sin sabor: 10 grs.

Agua: 50 cc

Puré de bananas: 200 g

Crema de leche: 150 cc

Opcional

Almendras Tostadas: grs.

Coulis de frutillas:

Varios

Helado de Vainilla: Cantidad deseada

Helado de naranja: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

Base

- Mezcle el *jugo* de *naranja*, con el **ron** y el azúcar.
- Forre un molde cuadrado de 28 cm de lado con papel film.
- Cubra la base del molde con las *vainillas* y pincele con el *jugo* de *naranja* perfumado y reserve.

Mousse de banana

- Hidrate la *gelatina* en agua fría, luego disuelva sobre baño María y deje bajar la temperatura.
- En un bowl bata el azúcar con la *crema* de leche a medio punto.
- Incorpore las yemas, lleve sobre un baño María y revuelva constantemente hasta que espese ligeramente.
- Deje enfriar e incorpore el queso mascarpone, el puré de bananas y el *ron*.
- Agregue la *gelatina* y mezcle bien.
- Vierta dentro del molde y lleve al frío hasta que tome consistencia.

Galletas de sésamo

- Derrita la *manteca* y deje bajar la temperatura.
- En un bowl trabaje las claras con el azúcar, la *harina*, las semillas de **sésamo** y la *manteca* derretida hasta obtener una pasta homogénea.
- Lleve al frío durante 30 minutos.
- Tome cucharadas de masa y forme discos finos sobre una lámina siliconada.
- Cocine en el horno precalentado a 180° C durante 10 minutos aproximadamente.

Helado

- Mezcle el helado de *naranja* y de vainilla formando un marmolado y reserve en el freezer.

Presentación

- En el centro de una fuente desmolde la **mousse** de **banana**, decore con las galletas de *sésamo*, coulis de frutillas y almendras tostadas.
- Acompañe con el helado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mousse-de-banana-y-ron-con-galletas-de-sesamo>