

Mousse de Cajeta con Nuez

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Azúcar glass: c/n

Claros de huevo: 2 Unidades

Cajeta: 1/2 Taza

Nueces: c/n

Cerezas: c/n

Crema fresca: 1/2 Taza

Grenetina sin sabor: 1 Sobre

Leche: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- Batir la *crema*, la leche y la cajeta en un tazón con un batidor de globo hasta quedar bien mezcladas.
- Hidratar en un poco de agua la *grenetina* y dejar reposar 5 minutos
- Poner a calentar dentro de una olla con agua para que se disuelva
- Añadir esto a la mezcla de leche, *crema* y cajeta.
- Aparte, batir las claras a punto de turrón con una batidora e incorporar el azúcar glass poco a poco.
- Juntar la mezcla de cajeta con la mezcla de las claras, revolviendo lentamente con movimientos envolventes hasta lograr una mezcla homogénea.
- Servir en ramequines,
- Refrigerar.
- Adornar con la nuez y una *cereza*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mousse-de-cajeta-con-nuez>