Mousse de Dulce de Leche Express

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Agua: 150 c.c.
Crema: 400 c.c.
Nidos de caramelo para decorar: c/n A gusto
Esencia De Vainilla: 1 cdita.
Azucar: 300 Gramos
Dulce de leche repostero: 400 Gramos
Nueces: 200 Gramos

Preparación de la Receta

MOUSSE

- Batir dulce de leche y *crema* de leche.
- Colocar en el recipiente donde se quiere servir y llevar a la heladera a que tome forma.

NUECES ESCARCHADAS

- Colocar en una sartén agua y azúcar, hasta romper hervor.
- Agregar las nueces y mezclar haciendo shocks de temperatura sacándolo del fuego y volviéndolo a colocar, hasta que queden completamente blancas. Por último, agregar esencia de vainilla.
- Colocar las nueces y nidos de caramelo por encima del postre para servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mousse-de-dulce-de-leche-express