

# Mousse de dulce de leche

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Guarnición

**Azúcar Negra:** 2 cdas.

**Manteca:** 30 g

**Bananas:** 2 Unidades

**Ron:** 50 cc

### Mousse

**Café instantáneo granulado:** 2 cdas.

**Azucar:** 8 cdas.

**Claras:** 4 Unidades

**Crema de leche:** 200 cc

**Licor de chocolate:** 1 cda.

**Nueces:** 25 g

**Dulce de leche:** 100 grs.

### Tuile de caramelo

**Azucar:** 200 grs.

**Agua:** 5 cdas.

**Jugo de Limón:** Algunas gotas

## Preparación de la Receta

### Mousse

- Bata las claras con el azúcar a baño de María hasta que el azúcar se disuelva.
- Termine de batir fuera del fuego hasta formar un merengue bien consistente.
- Bata la *crema* de leche a medio punto.
- Incorpore el dulce de leche, el *licor*, el *café* y mezcle.
- Añada el merengue y mezcle con movimientos envolventes.
- Finalmente agregue las nueces picadas.

- Reserve en el frío hasta el momento de servir.

## Tuile

- En una sartén caliente coloque el azúcar, el agua, el *jugo* de *limón* y lleve al fuego hasta obtener un caramelo claro.
- Forme discos finos de caramelo sobre una superficie aceitada y deje entibiar.
- Cubra con una papel *mantequilla* y estire con un palote.
- Moldee rápidamente sobre un recipiente formando una canasta.

## Guarnición

- Pele las bananas y corte en rodajas.
- En una sartén caliente con *mantequilla* saltee las rodajas de *banana* y azúcar hasta caramelizar.
- Agregue el *ron* y deje evaporar el alcohol.

## Presentación

- En el centro de un plato coloque una tuile de caramelo, dentro sirva la **mousse** y a los lados sirva las bananas caramelizadas.

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