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 *manteca* 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 *manteca* 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