

# Mousse de frambuesa



## Ingredientes

**Menta:**

**Frutos rojos y moras:**

**Claras:** 3 Unidades

**Vinagre Balsámico:**

**Azucar:** 120 grs.

**Galletas:**

**Nata líquida:**

**Frambuesas:**

## Preparación de la Receta

- Triturar y colar las frambuesas
- Montar las claras y la *nata*
- Mezclamos la frambuesa triturada con la *nata* y claras montadas y enfriamos 3 horas
- Lo decoramos con frambuesa, mora, hojas de *menta*, *vinagre* balsámico y galleta triturada

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/mousse-de-frambuesa-2>