

Mousse de frambuesas con base crocante

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Azucar: 100 g

Galletas:

Mermelada de Frambuesa:

Frambuesas: 700 g

Gelatina: 5 Hojas

Claras de huevo: 3 Unidades

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Hidratamos tres hojas de *gelatina* en agua fría.
- Luego, trituramos 500 gramos de frambuesas dejando 200 gramos aparte sin triturar
- Las colamos y llevamos al fuego en una *cacerola*
- Cuando esté caliente agregamos la *gelatina* previamente hidratada.
- Batimos a punto de nieve las claras y el azúcar
- Mezclamos las dos preparaciones con movimientos envolventes.
- Forramos con acetato el interior de aros metálicos redondos del diámetro de una galleta.
- Colocamos como base una galleta entera, después unas frambuesas frescas y finalmente vertemos dentro la mezcla de la **mousse**
- Llevamos al frío durante 2 horas.
- Hidratamos las 2 hojas de *gelatina* restantes en agua fría.
- Mientras tanto, calentamos la mermelada en el microondas y agregamos las 2 hojas de *gelatina* hidratada
- Colamos para quitar las semillas que pudiera tener.
- Cuando estén más o menos firmes nuestros moldes de *mousse*, ponemos sobre ellos una capa de mermelada y *gelatina*
- Llevamos nuevamente al frío hasta que estén sólidas.
- Servimos con frambuesas y hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mousse-de-frambuesas-con-base-crocante>