Mousse de frambuesas sobre mermelada de moras y jugo de frutillas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Arándanos caramelizados

Anís en semillas: 2 cda.
Arándanos: 2 Taza
Azucar: Cantidad necesaria
Claras: 2 Unidades

Jugo de Frutillas

Azucar: 2 Tazas
Frutillas: 1/2 k
Tomillo: 1 Rama
Apio: 2 Tallos
Semillas de hinojo: 2 cdas.

Masa crocante

Anís en semillas: 1 cda.
Semillas de Amaranto: 1 Taza
Azucar: 3 cdas.
Almendras: 1 Taza
Claras: 3 Unidades

Mermelada de moras

Vaina de vainilla: 1/2 Unidad
Azucar: 1/2 Taza
Moras: 1/2 k

Mousse de frambuesas

Puré de Frambuesas: 2 Tazas
Crema de leche: 350 grs.
Gelatina sin sabor: 12 grs.
Azucar: 3 cdas.

Preparación de la Receta

Mousse de frambuesas

- Bata la *crema* de leche junto con el azúcar hasta que este firme.
- Disuelva la *gelatina*.
- Mezcle en un recipiente el puré de frambuesas junto con una parte de la *crema* de leche y la *gelatina* disuelta, mezcle y luego incorpore el resto de la *crema* de leche, mezcle bien hasta incorporar los ingredientes por completo.
- Forre la base de moldes individuales con papel film y coloque dentro unas frambuesas, luego rellene los moldes con la **mousse**
- Reserve en la heladera durante 10 horas aproximadamente.

Mermelada de moras

- Coloque en un bowl las moras previamente pisadas, junto con el interior de la vaina de vainilla, luego incorpore el azúcar, mezcle y deje reposar durante 2 horas.
- Transcurrido el tiempo de reposo vierta el puré de frambuesas en una *cacerola* y lleve a fuego medio, cocine hasta conseguir que espese.

Masa crocante

- En una sartén caliente tueste las semillas de *amaranto* solo unos minutos.
- Bata las claras junto con el azúcar hasta que estén firmes.
- Coloque en un recipiente las semillas de *amaranto* tostadas junto con el anís, las almendras groseramente picadas y las claras batidas, mezcle.
- Rellene moldes con forma de conos con la preparación, luego lleve a horno y cocine a 160ºC durante 8 minutos aproximadamente.

Arándanos caramelizados

- Bata las claras hasta romper el ligue.
- Cubra la base de una placa con azúcar.
- Pase los *arándanos* por la clara batida y luego por el azúcar hasta cubrirlos por completo, retire y deje secar a temperatura ambiente
- Una vez secos espolvoree con anís molido.

Jugo de Frutillas

- Lave las frutillas, luego retire el pedúnculo y córtelas por la mitad.
- Pique los tallos de *apio* en fina *brunoise*.
- Coloque las frutillas en un bowl junto con el azúcar, semillas de *hinojo*, *tomillo* y el *apio*, pise luego con un tenedor
- Deje reposar en la heladera durante 2 horas aproximadamente.

Armado

- Desmolde la *mousse*.
- Desmolde los crocantes.
- Sirva en un plato una *mousse* y acompañe con un crocante.

Presentación

- Decore con la mermelada de moras fría, los *arándanos* caramelizados y el **jugo** de frutillas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mousse-de-frambuesas-sobre-mermelada-de-moras-y-jugo-de-frutillas