Mousse de mango con interior de fresas

Ingredientes

Para la gelatina y la base

Fresas: 240 grs.
Galletas trituradas: 500 Gramos
Hojas de gelatina: 5 Unidades
Manteca de cacao: 200 g
Chocolate blanco: 200 g
Almibar: 100 g
Manteca de cacao: 100 g

Para la mousse de mango

Claras de huevo: 50 grs.
Azucar: 100 grs.
Pulpa de mango: 350 g
Nata semi montada: 500 Gramos
Gelatina: 20 g

Preparación de la Receta

- Se comienza triturando las fresas, después ponemos las hojas de *gelatina* en remojo con agua fría, calentamos el *almíbar* y fundimos las hojas de *gelatina*, la mezclamos con la frambuesa y se pone en moldes de silicona.
- Lo reservamos en la nevera 20 minutos o 10 en el congelador, hasta poder desmoldarlo.
- Enseguida pasamos a montar la *nata* y reservarla
- Después montamos las claras junto con el azúcar y remojamos la *gelatina* y se mezcla con un poco de *almíbar*, a 40ºC, una vez listo lo mezclamos junto con el merengue y la pulpa suavemente, para mantener la consistencia
- Una vez tenemos la mezcla homogénea le incorporamos la *nata* suavemente.
- Se debe fundir la *manteca* de cacao y mezclar con la galleta, disponerlo en aros y dejarlo enfriar.

- También se funde el *chocolate* y la *manteca* a 40 ºC y enfriar a 30ºC para pintar la pieza congelada.

Para el montaje

- Debemos llenar el molde hasta la mitad e incorporar la *gelatina* de fresas en el centro, terminaremos de llenar el molde y reservaremos en el congelador para poder desmoldar.
- Enseguida, recién sacado del congelador lo pintamos con el aerógrafo y la pintura de *chocolate* blanco y colocamos la **mousse** sobre la galleta, decoramos con fresas y frutos del bosque

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mousse-de-mango-con-interior-de-fresas