

Mousse de Queso con Frambuesas



Ingredientes

Azúcar: 50 grs

Crema para batir: 320 grs

Chocolate blanco: 180 grs

Queso Crema: 200 grs

Decoración

Arándanos: 100 grs

Frambuesas: 100 grs

Zarzamoras: 100 grs

Flores comestibles: c/n

Menta: c/n

Salsa

Azúcar: 20 grs

Agua: 100 cc

Frambuesas: 180 grs

Preparación de la Receta

- Fundir el *chocolate* blanco a baño María.
- Acremar el queso *crema* con el azúcar.
- Agregar el *chocolate* blanco fundido.
- Incorporar de forma envolvente la *crema* batida.
- Verter en un molde y refrigerar.
- ?**Salsa**
- Licuar las frambuesas con el azúcar, el agua y colar.

Decoración

- Colocar la salsa de frambuesas sobre el mouse y decorar con las frambuesas, las zarzamoras, los blueberrys y la *menta* fresca.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/mousse-de-queso-con-frambuesas-y-chocolate-blanco>