Mousse de Whisky



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Whisky: 100 cc
Azucar: 75 Gramos
Agua: 50 cc
Flores de caléndula: c/n
Claras: 4 Unidades
Azucar: 150 Gramos
Yemas: 4 Unidades
Esencia De Vainilla: 1 cdita
Gelatina: 10 Gramos

Preparación de la Receta

- En un bol, mezclar las yemas, 150 gramos de azúcar, la esencia de vainilla y el whisky.
- Llevar a baño maría sobre una olla y con batidora de mano llevar a blanco hasta que haya espesado.
- Retirar del calor y añadirle la *gelatina* disuelta en el agua a baño maría
- Mezclar bien.
- Batir las claras a nieve con 75 gramos de azúcar -agregar la mitad del azúcar al principio del batido y el resto del azúcar a mitad del batido-.
- Añadir por último las claras batidas en 3 tandas con movimientos envolventes.
- Llevar la preparación a los recipientes elegidos y luego a la nevera hasta que tome consistencia.
- Servir con pétalos de caléndula por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mousse-de-whisky