Mousse de yogurt con ensalada de cítricos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Para el crujiente de cacao

Manteca: 125 g
Harina: 100 grs.
Sal: Una pizca
Cacao: 30 g
Almendras: 140 g
Bicarbonato De Sodio: Una pizca
Azúcar Negra: 170 grs.

Para la ensalada de cítricos

Pomelo Rosado: 1 Unidad
Naranjas: 3 Unidades
Limas: 2 Unidades
Hojas de menta: Cantidad necesaria

Para la mousse

Claras de huevo: 75 grs.
Laminas de gelatina: 1 Unidad
Azucar: 25 grs.
Crema enriquecida: 125 g
Yogurt Natural: 150 g

Preparación de la Receta

Para la mousse de yogurt

- Batir la *crema* hasta que se obtenga una espuma liviana.
- Aparte batir las claras de *huevo* junto con el azúcar para preparar un merengue.
- Ablandar las láminas de *gelatina* en agua fría y estirar.

- Sobre un fuego bajo, derretir la *gelatina* con la mitad de un yogurt.
- Enfriar esta mezcla un poco y después mezclar con el resto del yogurt.
- Cuando la mezcla se enfrió completamente, mezclar con el merengue y con la *crema* batida
- Colocar la preparación en vasos y reservar en la heladera.

Para el crujiente

- Tostar las almendras en el horno y procesar en la máquina procesadora.
- Agregar el azúcar, la *manteca*, volver a procesar.
- Agregar el resto de los ingredientes y procesar hasta formar una masa.
- Refrigerar la masa por 30 minutos y estirar entre papel film a 1 cm
- De espesor.
- Cortar en cubitos y hornear a 180°C de 9 a 10 minutos

Para la ensalada de cítricos

- Hacer los gajos de cítricos a vivo y añadirle las hojas de *menta* contadas en juliana.

Armado del plato

- Servir la ensalada de cítricos sobre la **mousse** de yogurt y terminar con los crujientes de cacao.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mousse-de-yogurt-con-ensalada-de-citricos