Mousse de Yogurt

Ingredientes

Jugo de Naranja: 1/4 Taza
Gelatina sin sabor: 7 grs
Crema de leche: 1/2 Taza
Frutillas: 2 Tazas
Azucar: 1/3 Taza
Yogurt de frutillas: 1 Taza

Decoración

Azucar impalpable: 2 cdas
Hojas de menta: c/n
Limón para su ralladura: 1 Unidad
Frutillas: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Mezclar la *gelatina* con ¼ taza de *jugo* de *naranja* y dejar reposar 5 minutos ; llevar a baño maría hasta disolverla nuevamente.
- Procesar las frutillas con yogurt y azúcar hasta obtener un puré.
- En un bol mezclar la mezcla de frutillas y la *gelatina* diluída.
- Montar la *crema* y agregarlas al bol con la preparación mezclando suavemente con movimientos envolventes.
- Distribuir en bols y llevar a la heladera unas horas hasta que la *gelatina* solidifique.
- Servir con frutillas fileteadas maceradas.

Frutillas maceradas

- Filetear frutillas y mezclar con azúcar impalpable, ralladura de *limón*, hojas de *menta* y dejar macerar tapado en heladera.

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