elGourmet

Mousse de zarzamora con kéfir

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Gelatina: 3 Cucharadas
Zarzamora: 600 Gramos
Kefir de agua: 1 Litro
Agua frìa: 1/4 Taza
Azucar: ¾ taza

Preparación de la Receta

Paso a Paso

- Hidrata la *grenetina* agregando en forma de lluvia sobre el agua
- Deja reposar hasta que se haga sólida
- Derrite colocando a baño maría
- Pon a calentar las zarzamoras directamente en la olla con el azúcar
- Calienta menando a fuego medio hasta que se disuelva un poco el azúcar
- Coloca la fruta en el vaso de la licuadora, muele y cuela hacia un tazón
- *Añade* el kéfir y la *grenetina* hidratada y derretida
- Mezcla vigorosamente con el globo
- Coloca en molde de silicón y lleva al refrigerador hasta que cuaje.
- Sirve fría decorada con zarzamoras

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mousse-de-zarzamora-con-kefir