Mousse Helada de Maracuyá

Ingredientes

Para el relleno

Crema semi batida: 200 g
Pulpa de Maracuyá: 400 g
Leche Condensada: 400 g
Queso Crema: 200 g

Para la base

Manteca: 50 g
Galletitas dulces: 140 grs.

Preparación de la Receta

Para la base

- Procesar 140 gr de galletitas dulces con 50 gr de *manteca* hasta obtener un granulado uniforme
- Disponer en un molde hasta formar un piso parejo con bordes
- Hornear a 180 grados durante 5 minutos o hasta que se tueste levemente
- Reservar.

Para el relleno

- Mezclar en bol 400 gr de leche condensada, 400 gr de pulpa de **maracuyá**, 200 gr de *crema* semibatida y 200 gr de queso *crema* hasta obtener una preparación homogénea
- Verter la preparación sobre el molde con base de galletita tostada
- Enfriar en freezer al menos por tres horas.

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