

Mousse helada de miel y almendras

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Azúcar orgánico: 50 g Crema: 400 g

Yemas: 6 Unidades Claras: 6 Unidades

Almendras peladas y tostadas: 150 g Miel: 400 grs.

Reducción

Azúcar orgánico: 300 g Canela en rama: 1 Unidad

Vino tinto orgánico: 750 cc

Preparación de la Receta

- Calentar la miel hasta que alcance 118°
- • Batir a blanco las yemas con el azúcar.
- Batir las claras a nieve, incorporar la miel en forma de hilo, seguir batiendo hasta que llegue a temperatura ambiente.
- Picar en 3 partes las almendras.
- Batir la crema a ½ punto
- Incorporar la *crema* y las almendras al merengue italiano de miel con movimientos envolventes.
- Freezar por 12 hs.

Reducción

• Llevar al fuego en una olla el vino tinto, el azúcar orgánico y la rama de canela hasta reducir.