

Mousse helada de miel y almendras

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Azúcar orgánico: 50 g

Yemas: 6 Unidades

Almendras peladas y tostadas: 150 g

Crema: 400 g

Claros: 6 Unidades

Miel: 400 grs.

Reducción

Azúcar orgánico: 300 g

Vino tinto orgánico: 750 cc

Canela en rama: 1 Unidad

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.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mousse-helada-de-miel-y-almendras>