Mousse Margarita



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bizcocho Joconde

Huevos: 250 grs.
Harina: 50 grs.
Manteca fundida: 40 grs.
Azucar impalpable: 175 grs.
Azucar: 80 grs.
Claras: 325 grs.
Polvo de Almendras: 175 grs.

Espuma de limón

Azucar: 170 grs.
Claras: 100 grs.
Gelatina: 3 cdita. de te
Tequila añejo: 1/4 Taza
Crema de leche: 200 grs.
Yogurt Natural: 100 g
Jugo de Limón: 200 g

Gotas de chocolate

Frutillas: 8 Unidades
Manteca de cacao amarilla: 40 g
Jalea de naranja: Cantidad necesaria
Chocolate blanco temperado: 200 g

Preparación de la Receta

Gotas de chocolate

- Sobre unas tiras de acetato de 30cm de largo por 6 de ancho previamente pintadas con abundante *manteca* de cacao extienda con la ayuda de una espátula el *chocolate* blanco fundido, luego una las punta hasta que se peguen entre si formando una gota, proceda del

mismo modo con las 7 tiras restantes
- Deje reposar en la heladera.

Bizcocho Joconde

- Coloque en una batidora los huevos junto con el azúcar impalpable y bata a blanco.
- Bata por otro lado las claras mientras incorpora el azúcar en tres partes, bata a punto nieve.
- Una vez logrado el suficiente volumen de ambos batidos incorpore a los huevos las claras, el polvo de almendras y la *harina* muy de a poco mientras mezcla en forma envolvente.
- Sobre una placa con papel *manteca* extienda la preparación y espolvoree con azúcar impalpable.
- Cocine en horno a 180ºC durante 8 minutos aproximadamente.

Espuma de limón

- Hidrate las hojas de *gelatina* en agua fría, luego retire y escurra.
- Coloque en un recipiente el *jugo* de *limón* junto con el yogurt y el tequila, mezcle.
- Coloque en un recipiente las hojas de *gelatina* previamente hidratadas y cubra con la mezcla anterior, lleve al microondas y caliente durante 20 segundos.
- Una vez fundida por completo la *gelatina* añada a la mezcla de yogurt y *jugo* de *limón*, lleve a baño maría invertido y luego de unos minutos agregue la *crema* de leche previamente batida a ½ punto.
- Bata las claras a punto nieve, junto con el azúcar en tres partes iguales, una vez roto el ligue de las claras agregue una parte de azúcar, cuando forme espuma incorpore la segunda porción de azúcar y luego de unos minutos de batido incorpore el resto mientras sigue batiendo.
- Agregue las claras batidas a la preparación de yogurt y mezcle hasta incorporar por completo los ingredientes.

Armado

- Con un cortante circular pequeño, corte el *bizcocho* Joconde.
- Coloque dentro de cada gota un circulo de *bizcochuelo* como base, luego con la ayuda de una cuchara rellene cada gota, reserve en la heladera durante 1 hora aproximadamente.
- Retire el acetato y pinte la superficie con jalea de *naranja*.

Presentación

- Sirva una gota en un plato y decore con una *frutilla*.

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