

Nieve de Zapote Negro con Mousse de Mandarina

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Merengue italiano

Agua: 2 Tazas

Claras: 4 Unidades

Azucar: 2 1/2 Tazas

Mousse de mandarina

Jugo de mandarina: 1 L

Crema de leche montada: 250 g

Hojas de gelatina: 15 g

Nieve de sapote negro

Azucar: 2 Tazas

Pulpa de sapote negro: 1 1/2 Taza

Agua: 1 Taza

Jugo de mandarinas: 1 Taza

Varios

Gajos de mandarinas: 20 Unidades

Masa crocante: 1 k

Preparación de la Receta

Merengue italiano

- Coloque en una *cacerola* el agua junto con 1 taza y media de azúcar y realice un *almíbar* a punto de bola suave
- Compruebe colocando una gota de *almíbar* dentro de un recipiente con agua, si se forma una bolita, es que esta.

- Coloque las claras en una batidora, cuando comiencen a espumar incorpore media taza de azúcar y luego cuando estén montadas agregue la media taza de azúcar restante
- Una vez realizado el *almíbar* vierta en forma de hilo a las claras y siga batiendo hasta que la preparación se enfríe.

Nieve de sapote negro

- Coloque en un bowl todos los ingredientes y mezcle, luego vierta la preparación dentro de una maquina para hacer helado.

Mousse de mandarina

- Hidrate en agua las hojas de *gelatina*
- Una vez hidratadas escurra y colóquelas dentro de un recipiente con $\frac{1}{2}$ taza de *jugo* de **mandarina**, lleve al microondas y caliente durante un minuto hasta que este completamente fundida.

Armado

- Coloque en un recipiente el *jugo* de *mandarina* junto con la *gelatina* fundida y el merengue italiano, mezcle en forma envolvente y por ultimo incorpore la *crema* de leche montada, mezcle bien hasta incorporar por completo los ingredientes y obtener una **mousse** .
- Coloque la masa crocante en un molde rectangular y lleve a horno hasta *blanquear*, retire y deje enfriar.
- Una vez fría la masa rellene con la *mousse* de *mandarina*, empareje la superficie y lleve al freezer hasta que este firme.
- Desmolde la *mousse* y corte en porciones rectangulares.

Presentación

- Sirva una porción de la *mousse* de *mandarina* en un plato y decore con salsa y gajos de *mandarina*.
- Acompañe con una quenelle de nieve de sapote negro.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/nieve-de-sapote-negro-con-mousse-de-mandarina>