la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Copa de mousse de fresas, gelatina y nata

2h · 6 raciones · 532 kcal

Ingredientes

- **500 ml** de nata para montar
- **100 gr** de azúcar
- **500 ml** de agua
- **1 sobre** de gelatina de fresa
- Fresas

DECORACIÓN

- Almendra crocanti
- Chocolate

POR RACIÓN

Proteínas	**5,2 g**
Grasas	**36 g**
Hidratos	**49 g**
Fibra	**1,8 g**

Elaboración

1. Preparamos la gelatina de fresa según las indicaciones del fabricante.
2. De esa gelatina separamos 200 ml y dejamos enfriar en la nevera para que cuaje un poquito.
3. El resto de gelatina lo dejaremos a temperatura ambiente y reservamos para la mousse.
4. Una vez cuaje un poquito (los 200 ml), que esté semilíquido, le añadimos fresas troceadas en cuadraditos y rellenamos la copa. La pondremos sobre un molde o algo similar que permita dejar la copa inclinada y dejamos que cuaje completamente en el frigorífico.
5. Una vez cuajada la gelatina preparamos la mousse, montando la nata con el azúcar.
6. Una vez esté montada la nata le añadimos la gelatina que teníamos reservada; debe haber enfriado, no mezclar en caliente, y que no esté cuajada. Si hubiese cuajado, podemos ponerla unos minutos a calentar para que vuelva a ponerse líquida.
7. Mezclamos la nata y la gelatina suavemente.
8. Rellenamos las copas. Dejamos en la nevera un mínimo de 2 horas. Podemos decorar al gusto.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos