MOUSSE DE ARÁNDANOS.

Rendimiento: 6 vasitos.

Ingredientes:

Mermelada:

200 gramos de arándanos frescos o congelados.

50 gramos de azúcar.

1 cucharada de zumo de limón.

5 gramos de gelatina neutra en polvo.

Mousse:

225 gramos de queso crema.

125 gramos de yogurt griego.

125 + 60 gramos de nata para montar o crema de leche.

50 gramos de azúcar.

2 cucharadas de zumo de limón.

10 gramos de gelatina neutra en polvo.

200 gramos de galletas tostadas tipo “María”.

Arándanos frescos para decorar.

Preparación:

* En la licuadora coloca todas las galletas hasta que estén pulverizadas.
* En una cacerola coloca los arándanos, el azúcar, el zumo de limón y lo llevas a hervir hasta que tenga la consistencia de un sirope espeso.
* Diluye en dos cucharadas de agua los cinco gramos de gelatina neutra y revuelve hasta que se disuelva.
* Retira del fuego la mermelada de arándanos y agrega a la mezcla caliente la gelatina diluida, mézclalo hasta que se integre bien, déjalo enfriar.
* En 60 gramos de nata diluye los 10 gramos de gelatina neutra, llévalo a fuego bajo hasta que la gelatina se diluya bien (no lo hiervas por que la gelatina se desnaturaliza).
* En la batidora (o con unas varillas), coloca el queso crema, la nata, el yogurt griego, el zumo de limón, en azúcar y bátelo muy bien hasta formar una mezcla suave.
* Separa una cucharada de la mezcla blanca de queso y yogurt y también un poco del líquido de la cocción de los arándanos, para la decoración final.
* Agrega la mezcla ya casi fría de arándanos a la mezcla de queso y yogurt, revuelve con movimientos envolventes hasta integrarla muy bien.
* En unos vasitos coloca en el fondo cucharadas de las galletas molidas, aplánalo un poco con una cuchara y sobre las galletas coloca la mousse de arándanos, aplánala también con el dorso de una cuchara.
* Refrigera los vasitos para que cuaje la mousse por una hora aproximadamente.
* Agrega sobre cada vasito un poco del líquido de la mermelada de arándanos y un toque de la mousse blanca de queso y yogurt, con un palillo o una brocheta haz dibujos tratando de no tocar la mousse, adorna con arándanos frescos y refrigéralo un mínimo de tres horas antes de servir.