MOUSSE DE MARACUYÁ FÁCIL.

Rendimiento: 10 porciones aprox.

INGREDIENTES:

1 Lata de leche condensada.

600 ml aproximadamente de zumo de maracuyá.

200 ml de agua bien caliente.

20 gramos de gelatina en láminas (o 20 gramos de gelatina en polvo).

PREPARACIÓN:

* Extraer el zumo, de las frutas de maracuyá (en el caso de que estés usando maracuyá fresco).
* Coloca la pulpa del maracuyá (fresco o congelado) en el vaso de la licuadora, tritura un poco las semillas para separar la fibra y extraer todo el sabor.
* Pasa todo el zumo extraído por un colador, para quitar los trocitos de semillas.
* Coloca en el vaso de la licuadora la lata de leche condensada, usa la lata para medir. Agrega la medida de dos latas en zumo de maracuyá, licua bien hasta que se integren las dos mezclas.
* Hidrata las láminas de gelatina en agua fría, hasta que estén blandas.
* Si usas gelatina en polvo disuélvela en un poquito de agua hasta formar una pasta, caliéntala a fuego suave hasta que esté líquida sin hervir.
* Coloca en un bol el agua caliente agrega las láminas de gelatina escurrida y disuélvelas muy bien (o la gelatina en polvo diluida), agrega la mezcla de leche condensada y zumo de maracuyá, mezcla con unas varillas hasta que todo esté integrado.
* Coloca la mezcla en un bonito molde que sea fácil para desmoldar, puedes pintarlo con un poquito de aceite neutro y secar el exceso con una servilleta de papel para ayudarte a desmoldarlo mejor.
* Refrigera la mousse por un mínimo de tres horas.