

Receta de Mousse de Frutos del Bosque

29 Sep 2018



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo esta rica y sencilla receta de **Mousse de Frutos del Bosque**, que podéis preparar en casa para vuestros familiares o amigos que disfrutarán de un postre exquisito.

Ingredientes

- Frambuesas (125 grs)
- Grosellas (50 grs)
- Queso para untar (200 grs)
- Azúcar (tres cucharadas grandes)
- Nata (100 ml)
- Ralladura de un limón
- Hojas de menta

Modo de Preparación

1. Limpiar las grosellas y las frambuesas (guardar unas para decorar)
2. Colocarlas en una sartén con una cucharada de azúcar, tapar y dejar cocinar a fuego lento hasta que se pongan blandas y suelten el jugo, colarlas y guardar las frutas
3. En un recipiente colocar la nata, la ralladura de limón y dos cucharadas de azúcar, montarlo todo con una batidora de varillas
4. En otro recipiente poner el queso y añadirle las frutas coladas, mezclándolo bien y agregar la nata montada volviendo a mezclar
5. Repartir la mezcla en boles o copas y tapar con papel film para dejar enfriar en el frigorífico
6. Retirar el film cuando estén fresquitas, decorar con las frambuesas reservadas y unas hojas de menta
7. Servir y....buen provecho!!!