

Receta de Mousse De Persimon Con Philadelphia

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy que se celebra el día de los hombres os voy a dejar esta receta de Mousse de Persimón con philadelphia, es muy fácil de hacer y con ella quiero felicitar a todos los seguidores del Blog de recetas de RT.

Ingredientes

- Kakis persimón (dos o tres)
- Queso philadelphia (una tarrina de 200 grs.)
- Azúcar (tres cucharadas soperas rasas)
- Claras de huevo (cuatro)

Modo de Preparación

1. Pelar los persimón y trocearlos
2. En un bol, mezclar con la batidora los persimón troceados, la tarrina de queso y el azúcar
3. Montar las claras de huevo a punto de nieve
4. Juntar poco a poco la mezcla de los persimón y el queso con las claras a punto de nieve, hasta que quede una masa homogénea
5. Poner en unas copas de cristal y meter unas dos o tres horas en el frigorífico
6. Pasado ese tiempo podemos disfrutar de este riquísimo mousse de persimón.....y buen provecho!
7. Si os gusta podéis ponerle un poco de nata por encima y unos barquillos