

mousse de guayaba sobre crema de chocolate



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Melinda Caminan

✖ Descripción:

esta nochebuena hemos preparado un postre a partir de una fruta que, en nuestra casa, es el olor de la navidad: un mousse de guayaba con crema de chocolate, delicioso.

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Ingredientes para 7 personas :

- 8-10 de guayabas maduras
- 1 bote de leche condensada pequeño
- 5 hojas de gelatina
- 3 cucharadas de azucar
- 385 gr de chocolate negro
- 150gr de mantequilla
- 125 ml de agua

Preparación:

Paso 1

para preparar el mousse: partir las guayabas en 4 y ponerlos en un caldero con el azúcar y agua hasta que las cubra. Guisar hasta que estén blandas. batirlas y colarlas. añadir la leche condensada y las hojas de gelatina previamente hidratadas en agua fría. moler de nuevo y poner en moldes a enfriar toda la noche.

Paso 2

para preparar la crema de chocolate poner el chocolate y el agua en un caldero en un baño de vapor. cuando se derrita añadir la mantequilla y mezclar hasta que todo esté homogéneo. Enfriar en la nevera mínimo una hora y remover de vez en cuando.

Paso 3

desmoldar con cuidado los mousses y presentar acompañado de la crema, nosotros pusimos la crema de cama en el plato con la mousse por encima, delicioso""