Mousse de Violetas

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Persi

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 1 tarrina de queso de untar
- 150 g de caramelos de violeta
- 500 ml de nata 35% MG
- 5 hojas de gelatina
- 100 ml de leche
- 1 frasco de mermelada de violetas

Preparación:

Paso 1

Para la base: Triturar 20 galletas Digestive y mezclar con la mantequilla derretida. Presionar la mezcla en el fondo de un molde desmontable. Triturar los caramelos, reservando unos pocos para adornar, con unos golpes de turbo en una batidora potente. Poner las hojas de gelatina a remojar en agua fría. Calentar la leche para deshacer en ella la gelatina bien escurrida; disolverla muy bien y añadir el queso. Mezclar hasta que se integre. Reservar. Montar la nata y añadir los caramelos triturados que sustituyen al azúcar. Mezclarla con la mezcla de queso con una espátula. Volcar sobre la base que tenemos preparada y dejar enfriar en la nevera un mínimo de dos horas. Calentar un poco la mermelada y ponerla encima una vez haya endurecido la nata que tenemos en los moldes.