

Dulce maracuyá

Dulce maracuyá



EDICIÓN
ESPECIAL
2010

Nestlé
Crema
de leche


Nestlé
La Lechera

Recetas exclusivas

M
MYRIAM CAMHI
POSTRES Y TORTAS GOURMET

Dulce maracuyá

 6 a 8 porciones

 15 minutos

355 Kcal (por porción)



INGREDIENTES

Para el *mousse*:

- 1 cucharada de gelatina sin sabor en polvo
- ½ taza de agua hirviendo
- 1 lata de **LA LECHERA** de NESTLÉ de 400 gramos
- 1 lata de **Crema de Leche NESTLÉ** de 295 gramos
- 1 medida de la lata de pulpa o concentrado de maracuyá

PREPARACIÓN

1. Disuelva la gelatina en el agua hirviendo y deje reposar 5 minutos.
2. Aparte, licue **LA LECHERA**, la **Crema de Leche NESTLÉ** y la pulpa de maracuyá. Adicione la gelatina sin sabor disuelta.
3. Vierta la mezcla en moldes individuales o en uno grande y lleve a la nevera durante mínimo dos horas para que cuaje.

Para la crema:

- 1 lata de **Crema de Leche NESTLÉ** de 295 gramos muy fría
- 2 cucharadas de azúcar pulverizado
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

4. **Para la crema**, en una batidora eléctrica bata la crema de leche con el azúcar pulverizado durante 20 minutos o hasta que espese. Agregue la esencia de vainilla. Reserve en la nevera hasta el momento de servir.

5. **Para servir**, desmolde el *mousse* y cubra con un poco de crema.

