

- Mousse de quesos con salsa de Vainilla Molina -



INGREDIENTES

Para el mousse

- 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA
- 200 G DE CREMA NATURAL
- 180 G DE QUESO CREMA
- 100 G DE QUESO PANELA
- 100 G DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO
- 200 G DE CREMA PARA BATIR

Para la salsa de vainilla:

- 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

- 50 G DE AZÚCAR

- 100 ML AGUA

- 5 G DE MANTEQUILLA

- 1 PLÁTANO TABASCO MEDIANO

PROCEDIMIENTO

Modo de elaboración para el mousse:

1. PICAMOS FINAMENTE EL QUESO PANELA.

2. EN UN RECIPIENTE INCORPORAMOS Y MEZCLAMOS LOS QUESOS CON AZÚCAR GLASS, UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA Y LA CREMA.

3. EN OTRO RECIPIENTE MONTAMOS LA CREMA NATURAL CON AYUDA DE UNA BATIDORA, CUANDO ESTÉ A PUNTO DE TURRÓN COMBINAMOS LA OTRA MEZCLA PERFECTAMENTE. REFRIGERAMOS Y ¡LISTO!

Modo de elaboración para la salsa:

1. PONEMOS A FUEGO MEDIO LA MANTEQUILLA CON EL PLÁTANO CORTADO EN CUBOS PEQUEÑOS, UNA VEZ QUE TENGA UNA PRE-COCCIÓN, AGREGAMOS EL AZÚCAR CON EL AGUA Y UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA, DEJAMOS COCER HASTA TENER UNA CONSISTENCIA SEMI- ESPESA.

Para el montaje:

1. COLOCAMOS LA MOUSSE EN UNA COPA O VASO, BAÑAMOS CON LA SALSA DE VAINILLA MOLINA Y DECORAMOS AL GUSTO.