

Receta de Mousse de Queso con Mermelada

23 Dic 2017



Buenos días a tod@s, para este viernes os dejo un nuevo postre que podéis preparar para la cena de **Navidad** o la comida de **Pascua**, se trata de una **Mousse de Queso con Mermelada**, queda muy rico y seguro que disfrutaréis mucho de su estupendo sabor. Que la Paz y el Amor reinen siempre en vuestros Corazones. ¡¡¡FELIZ NAVIDAD!!!

Ingredientes

- Queso cremoso y bajo en grasa (250grs)
- Manzana golden (una)
- Edulcorante líquido
- Mermelada de fresas
- Claras de huevo (cuatro)
- Uvas rojas o blancas
- Almendras crocante
- Miel (dos cucharadas)
- Hojas de menta para decorar

Modo de Preparación

1. Pelar la manzana y cortarla en cuadraditos
2. Mezclar en un bol con el queso cremoso y edulcorante al gusto, batir hasta obtener una crema homogénea
3. Montar las claras de huevo a punto de nieve y mezclar con la crema de queso y manzana, utilizando una cuchara de madera, no hacerlo con batidora ni varillas remover con movimientos envolventes para conseguir una mousse esponjosa
4. Colocar una base de mermelada de fresa en un bol o copa de cristal
5. Sobre la mermelada colocar la mousse de queso
6. Adornar con unas uvas partidas por la mitad, una hoja de hierbabuena, un poco de crocante de almendras y unos hilos de miel
7. Servir muy fresquito y....buen provecho!!!