



Vasito de Mousse de Chocolate Blanco y Cereza con Crujiente de Almendra y Toque de Licor

Este postre combina lo dulce y suave del chocolate blanco con la acidez elegante de la cereza y un fondo crocante de almendra caramelizada. Un vasito delicado, vistoso y perfecto para sorprender.

@emprende_dulcemente_

RECETA

Ingredientes (6 vasitos medianos)



Crujiente de almendra:

- 100 g de galletas de vainilla o mantequilla
- 1/4 taza de almendras fileteadas
- 2 cucharadas de mantequilla derretida
- 1 cucharada de azúcar moreno
- 1 pizca de sal



Compota de cereza:

- 1 taza de cerezas (pueden ser congeladas)
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de licor de cereza o amaretto (opcional)
- 1 cucharadita de jugo de limón



Mousse de chocolate blanco:

- 150 g de chocolate blanco de buena calidad
- 200 ml de crema para batir
- 100 g de queso crema (temperatura ambiente)
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 hoja de gelatina (o 3 g de gelatina sin sabor, opcional)



Decoración:

- Cerezas frescas o en almíbar
- Almendras laminadas tostadas
- Rizos de chocolate blanco o negro

Paso a paso



Crujiente de almendra

Tritura las galletas y mezcla con las almendras, mantequilla derretida, azúcar y sal. Lleva a sartén o bandeja al horno por 5–7 minutos hasta dorar. Deja enfriar.

2

Compota de cereza

Cocina las cerezas con azúcar y jugo de limón 10 minutos. Agrega el licor y cocina 2 minutos más. Deja enfriar. Puedes triturar un poco o dejar enteras.



Mousse de chocolate blanco

Derrite el chocolate blanco a baño María o en microondas con cuidado. Si usás gelatina, hidrátala y disuélvela en el chocolate caliente. Batí la crema a punto firme. Aparte, batí el queso crema con vainilla.

Mezcla todo con movimientos envolventes para una mousse aireada.

Refrigera 10–15 minutos antes de armar.

Armado del vasito

Base crujiente

Capa de crujiente de galleta y almendra.

Primera capa de mousse

Capa generosa de mousse de chocolate blanco.

Compota

Cucharada de compota de cereza.

Segunda capa y decoración

Otra capa de mousse (si hay espacio).

Decora con cerezas frescas, almendras tostadas y rizos de chocolate.

Tiempo de preparación

45-50

Minutos

Tiempo de preparación activa

2

Horas

Refrigeración mínima

Resultado final

Presentación

Vistoso, elegante y con equilibrio entre dulce, ácido y crocante.

Ocasión

Perfecto para fechas especiales o venta gourmet.

Conservación

Se conserva bien hasta por 3 días refrigerado.