



Mousse Tropical de Maracuyá

Delicia fresca de verano

@emprende_dulcemente_

RECETA

Ingredientes

Ingredientes

- 150 g de galletas María o vainilla
- 60 g de mantequilla derretida

- 1 taza de pulpa de maracuyá (fresca o congelada)
- 1 lata de leche condensada (395 g)
- 1 lata de crema de leche (200 g)
- 1 sobre de gelatina sin sabor (7 g)
- 5 cucharadas de agua tibia

- 200 ml de crema para batir (bien fría)
- 2 cucharadas de azúcar
- Frutas frescas variadas (maracuyá, fresas, kiwi, menta)

Preparación de la Base

Triturar galletas

Tritura las galletas hasta lograr un polvo fino

Mezclar con mantequilla

Mezcla con la mantequilla derretida hasta obtener textura arenosa

Formar la base

Presiona la mezcla en el fondo del molde o vasitos

Refrigerar

Refrigera 10-15 min para que endurezca

Preparación de la Pulpa de Maracuyá



Preparar maracuyá fresca

Si usas maracuyá fresca, extrae y cuela la pulpa para eliminar semillas



Alternativa congelada

Si es congelada, descongélala previamente



Reservar para decoración

Reserva un poco de pulpa para decorar al final

Elaboración del Mousse de Maracuyá



Mezclar ingredientes principales

Mezcla la pulpa con la leche condensada y la crema de leche



Preparar la gelatina

Disuelve la gelatina en agua tibia, deja que hidrate y luego entibia al microondas 10 segundos para disolver completamente



Integrar todos los ingredientes

Añade la gelatina disuelta a la mezcla de maracuyá, batiendo bien para integrar

Montaje y Reposo

Proceso final

1. Vierte la mezcla sobre la base de galleta
2. Lleva a refrigerar mínimo por 3 horas hasta que cuaje
3. Asegúrate que el molde esté bien cerrado para evitar filtraciones

Es importante que la mousse repose el tiempo suficiente para que adquiera la consistencia adecuada antes de desmoldar o decorar.

Topping y Decoración

1

Preparar la crema

Bate la crema para batir fría hasta obtener picos suaves

2

Endulzar

Añade 2 cucharadas de azúcar al final, y termina de montar

3

Decorar

Decora con cucharadas de crema, frutas frescas y menta antes de servir

Sugerencias y Consejos

Selección del maracuyá

Usa maracuyá amarillo o morado, debe estar bien maduro (piel arrugada)

Técnica de mezclado

Haz movimientos suaves y envolventes al mezclar la nata para mantener aireada la mousse

Conservación

Conserva refrigerado hasta 3 días; ideal para preparar con anticipación