

Tarta mousse de melocotón con corazón de nata



Elementos del invento:

- 1 plancha de bizcocho

Corazón de nata:

- 500 ml de nata 35% M.G.

- 100 gr de azúcar glass

- 1 cta aroma de vainilla

- 4 hojas de gelatina

Mousse de melocotón:

- 400 gr de Melocotón de Calanda
troceado

- 3 cdas de leche

- 150 gr de azúcar

- 500 gr de nata 35% M.G.

- 6 hojas de gelatina

Elaboración de los elementos:

En primer lugar la vispera deberemos preparar el corazón de nata. Hidratamos en agua fría las hojas de gelatina y reservamos.

Calentamos 100 ml de nata y disolvemos la gelatina hidratada y bien escurrida de agua. Dejamos templar.

Mientras tanto montamos la nata, cuando esté a semi-montada añadimos el azúcar y terminamos de montar.

Volcamos sobre un molde de 20 cm que habremos preparado con papel de hornear. Tapamos con papel film y congelamos hasta el día siguiente.

Mousse de melocotón:

Hidratamos las hojas de gelatina.

Trituramos el melocotón troceado junto con la leche. Lo calentamos en el fuego ligeramente para poder disolver las hojas de galleta. Dejamos templar, removiendo de vez en cuando.

Montamos la nata junto con el azúcar. Añadimos al puré de melocotón un tercio de la nata montada y después el resto, siempre con movimientos envolventes.

Montaje:

Colocamos la base de bizcocho sobre un molde de unos 24 cm. En el centro colocamos el corazón de nata y sobre éste volcaremos nuestra mousse de melocotón. Refrigeramos al menos durante 4 horas.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>