



mousse de
MOJITO

Ingredientes (para 4 vasos):

- 250 gr de queso fresco batido
- 100 gr de queso de untar
- 100-130 gr de azúcar
- 2 limas
- 3 hojas de gelatina
- 2 claras de huevo
- 40 ml de ron blanco

Preparación:

Hidratamos las hojas de gelatina en agua fría y reservamos.

Montamos las claras a punto de nieve con una pizca de sal y reservamos.

Batimos el queso fresco batido junto con el queso de untar, el azúcar.

Calentamos el zumo de las dos limas en el microondas durante 30 segundos y añadimos las hojas de gelatina escurridas.

Disolvemos y añadimos a la mezcla de quesos, batimos. Añadimos el ron y batimos.

Añadimos las claras de huevo a punto de nieve con movimientos envolventes y vertemos sobre los vasos que vayamos a

servir.

Puedes decorar los vasos previamente con azúcar. Para ello moja con agua la boca de los vasos. En un plato pon azúcar y a continuación de mojar los vasos pasalos por el azúcar.

Refrigeramos durante 4 horas como mínimo antes de servir. Decoramos con menta.

Con las zarpas en la masa

