Mousse de mango

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
30 min.	10	Cenas	Fácil

.

Ingredientes

500 gr Puré de mango (sin azúcar)

500 gr Crema para batir

180 gr Azúcar

75 gr Claras de huevo San Juan

500 gr Mango en cubos

Preparación

– Montar la crema y en forma envolvente incorporarle el puré de mango.

– Montar las claras a punto de listón firme y poco a poco incorporar el azúcar sin dejar de batir a formar un merengue francés.

– Incorporar estas dos preparaciones en forma envolvente y utilizar.

– En el fondo del recipiente deseado colocar los cubos de mango y terminar de rellenar con el Mousse de mango.

– Decorar con una tira de caramelo, cubos de mango, una mora azul y hojitas de menta.

Nota: Si desea que esta Mousse tenga mas vida de anaquel, el azúcar se coce a punto de bola suave antes de incorporar a las claras montadas (merengue italiano).