TATA MOUSSE DE LECHE MERNGADA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: MARIBEL

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Esta mousse no lleva azúcar, es suficiente con la leche condensada que lleva.

Ingredientes para 10 personas :

- 200 GR. de GALLETAS NAPOLITANA
- 100 GR. de MANTEQUILLA DERRETIDA
- 600 GR. de NATA PARA MONTAR
- 6 CLARAS DE HUEVO
- 7 HOJAS DE GELATINA
- 380 GR. de LECHE CONDENSADA
- 200 ML. de LECHE LÍQUIDA
- 1 CÁSCARA DE LIMÓN
- 1 RAMA DE CANELA
- APARTE
- RAYADURA DE UN LIMÓN
- 1 CUCHARADITA de CANELA MOLIDA

Preparación:

Paso 1

Trituramos las galletas, las mezclamos con la mantequilla derretida, hasta conseguir una pasta. Cubrimos toda la base de un molde desmontable, con papel de cocina, para que sea más fácil de desmoldar. Hidratamos la gelatina en agua fría. En un cazo, ponemos la leche líquida, con la canela y la cáscara de limón, a hervir, lo dejamos en el fuego varios minutos, retiramos la canela y la cáscara de limón, vertemos la gelatina y removemos hasta que esté disuelta, agregamos la leche condensada y mezclamos asta integral todos los ingredientes, reservamos y dejamos templar. Montamos las claras a punto de nieve, vamos incorporando, la canela molida y la ralladura del limón, a medida que vamos batiendo. Mezclamos las claras con las dos leches que teníamos reservadas con movimientos envolventes. Montamos la nata y la incorporamos a la mezcla

anterior, la incorporamos en el molde y la llevamos a la nevera, un mínimo de 6 horas,(mejor de un día para otro.)