Mousse de queso en salsa saladita

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- Para la mousse de queso:
- 250 g de queso de untar
- 150 g de azúcar
- 4 láminas de gelatina
- 3 claras de huevo
- 250 ml de nata 35% MG
- Para la salsa de caramelo salado:
- 100 g de azúcar
- 20 g de mantequilla
- 150 ml de nata 35% MG
- 1/2 cucharadita de sal

Preparación:

Paso 1

Salsa de caramelo: Ponemos a fuego medio en un cazo el azúcar sin dejar de removerlo, cuando se vuelva de color dorado le añadimos la nata, la mantequilla y la sal. Bajamos el fuego al mínimo y no dejaremos de remover hasta disolver todos los ingredientes. Lo dejamos enfriar en un frasco a temperatura ambiente, sin tapar. Mousse: Hidratamos las hojas de gelatina con agua muy fría. Ponemos la crema de queso en un cuenco y batimos para ablandar. Montamos la nata con la mitad del azúcar hasta que esté firme y reservamos. Montamos las claras con la otra mitad de azúcar hasta que estén a punto de nieve. Calentamos 90 ml de agua en un vaso y disolvemos la gelatina que teníamos en remojo. En un bol amplio juntamos la gelatina disuelta con la crema de queso. Mezclamos y añadimos la nata montada poco a poco. Repetimos la operación con las claras e incorporamos con movimientos suaves y envolventes. Rellenamos unos moldes con la crema de mousse e introducimos en el frigorífico de 2-4 horas. Justo antes de servir cubrimos con la salsa de caramelo salado.