



MOUSSE DE CALABAZA

Ingredientes:

1 taza de azúcar

1 lata de puré de calabaza (425gr) ó puré casero

1 cucharada de especias molidas (canela, jengibre, nuez moscada, clavo)

450gr crema ácida (sour cream)

450gr de crema montada

2 sobres de grenetina (14gr) hidratada en ½ taza de agua y disuelta dentro del microondas

1 taza de leche

Betún

1 taza de crema para batir

2 cucharadas de azúcar glass

Procedimiento:

Coloca dentro de la batidora el azúcar, con el puré de calabaza, las especias, la crema ácida; mezcla. Agrega la crema montada y vuelve a batir a velocidad baja hasta integrar. Con una espátula limpia las paredes y el fondo de la batidora para que todo quede bien integrado.

1 / 2

Aparte, mezcla la grenetina previamente hidratada y disuelta con la leche tibia. Agrégala a la mezcla

de la batidora en forma de hilo.

Vacía dentro de copas y refrigera hasta que cuaje por completo.

Para el betún, vacía la crema para batir y el azúcar glass dentro de la batidora y bate hasta que su consistencia sea espesa, aprox por 2 minutos. Si deseas puedes darle un toque de sabor con un poco de Ron.

Decora las copas con un poco de betún y ofrece.

Tiempo de preparación:

15 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6-8 porciones