

Mousse de Frutilla

Preparación

Colocar el azúcar en una olla, cubrir con agua fría y llevar al fuego. Hacer hervir hasta que tome punto. Agregar el almíbar hirviendo, poco a poco, a las claras mezclando con batidor en forma suave. Continuar con el batido hasta que el merengue esté frío.

Agregar las frutillas previamente lavadas, quitados los palitos y hechas puré. Por último, incorporar la crema batida hasta espesarla. Distribuir en copas y llevar al refrigerador hasta helar. Decorar con las frutillas restantes y una hoja de menta.

Ingredientes: (6 porciones)

- 250 g de azúcar
- 300 g de crema para batir
- 1/ 2 kg de frutillas maduras y una cantidad adicional para decorar
- 3 claras batidas en punto de nieve

