

Mousse de fresas



Ingredientes:

400g de fresas.
1 vaso grande de nata para montar (200ml).
50g de fructosa.
10g de gelatina neutra en polvo.

Preparación:

Para preparar la mousse de fresas primero limpiar y cortar las fresas y triturar.

En un cazo hervir la mitad de la nata con la fructosa, remover y retirar del fuego. Añadir la gelatina y mezclar bien.

En un bol mezclar las fresas con la nata preparada anteriormente. Dejar enfriar y montar el resto de la nata e incorporarlo a la preparación anterior.

Ponerlo en moldes individuales tapado con film y meterlo en la nevera tres horas.