



Mousse de Mandarina

Receta para Thermomix

Ingredientes:

- 12 galletas digestive
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 cucharada de ron
- 2 huevos
- 2 sobres de cuajada
- 2 sobres de gelatina de mandarina (en su defecto naranja)
- El zumo de 1 mandarina
- 200ml de nata
- 250gr. De queso tipo untable
- 200gr. De leche condensada
- Mandarinas naturales en almíbar



Preparación:

Ponemos en el vaso los tres primeros ingredientes, vel 5, que nos quede bien triturado, y hacemos una base para el molde, solo cubrimos la base, no las paredes. Reservamos en el frigo para que tome cuerpo.

Mientras tanto con el vaso lavado añadimos el resto de los ingredientes, exceptuando 1 sobre la gelatinas.

Batimos en vel 4 y ponemos 9 minutos 90° vel 4.

Ponemos el molde, sobre la base ya fría y dejamos a temperatura ambiente hasta que entibie. Reservamos en el frigo hasta que cuaje completamente, importante, debe cuajar del todo.



Preparamos la gelatina, ponemos en el micro 4 dedos de agua en un vaso, disolvemos la gelatina, dejamos que enfríe ligeramente y añadimos 2 dedos de agua fría, removemos