

MOUSSE DE CASTAÑAS

INGREDIENTES

250 g De queso de Burgos

400 g De castañas cocidas y peladas

1 bote de leche ideal

200 g De nata líquida

5 huevos

200 g De azúcar

Canela en polvo y 1/4 cubilete De licor de anís

Caramelo líquido y nata montada

PREPARACIÓN

Con el vaso muy seco, ponga el azúcar y tritúrelo unos segundos A velocidad máxima.

Añada las castañas escurridas y la leche ideal y triture en velocidad 6 a máxima, hasta que quede perfectamente triturado.

Incorpore el resto de los ingredientes y programe 7 minutos A 90° en velocidad 4. Cuando termine, ponga 2 minutos Más, sin temperatura en velocidad 5. Retire el cubilete del bocal para que baje la temperatura.

Vuelve la mezcla rápidamente en un molde de corona bañado con caramelo líquido. Déjelo enfriar completamente antes de desmoldarlo. Refrigerar.

Sírvalo adornado con nata montada o al gusto.