

MOUSSE DE COCO:

INGREDIENTES

1 k de pulpa de coco

400 g nata semi-montada

140 g de azúcar

6-8 hojas de gelatina puestas en remojo

PREPARACIÓN

Calentar una mínima parte del coco, por favor una mínima parte, ya que los aromas al fuego desaparecen, y aquí diluiremos la gelatina que, con el calor, se disolverá. Mezclaremos el resto del coco con la parte del coco que tiene la gelatina y, por último, la nata semi-montada con el azúcar. Reservar en frío. Servir en copas y espolvorear con coco rallado.