

**Libreta:** Postres  
**Creado:** 26/03/2018 20:54  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/mousse-de-frambuesa-con-un-toque-de-lim%c3%b3n.html>

---

## Mousse de frambuesa con un toque de limón

### INGREDIENTES

- 6 petit suisse naturales
- 150 gramos de frambuesas congeladas (o naturales)
- 60 gramos de azúcar glasé
- una cucharada de vainilla azucarada
- 150 gramos de nata montada
- la cáscara rallada de un limón

### PREPARACIÓN

Echar las frambuesas y la cáscara rallada de limón en un recipiente resistente y mezclar con la batidora hasta obtener un puré.

Batir también los petit suisse con la batidora e ir incorporando el azúcar y la vainilla azucarada.

Mezclar el puré de frambuesa con los petit suisse y cuando estén bien mezclados, añadir con cuidado la nata montada procurando que no se baje.

Repartir en copas de postre y guardar en la nevera.

### **Nota:**

Suave, cremoso y delicioso, este postre se prepara en un abrir y cerrar los ojos y bien servido en copas altas de cristal con unos palitos de chocolate o unos barquillos queda de lujo.