

Libreta: Postres
Creado: 26/03/2018 20:54
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/mousse-de-pl%C3%A1tano.html>

Mousse de plátano

INGREDIENTES

- 4 plátanos
- 8 cucharadas de nata montada
- 3 cucharadas de azúcar
- 3 cucharadas de mermelada de grosella
- 1 1/2 vasos de agua
- 2 cucharaditas de Maicena
- unas gotas de zumo de limón

PREPARACIÓN

Echar en un cazo el agua, el azúcar y la mermelada y calentar durante unos diez minutos a fuego lento removiendo frecuentemente.

Deshacer la maicena en un poco de agua fría y añadir al cazo removiendo para que no se formen grumos.

Dejar cocer a fuego lento durante otros tres minutos sin parar de remover.

Añadir unas gotitas de zumo de limón. Retirar del fuego, colar y dejar que se enfríe.

Asar los plátanos con su cáscara en el horno hasta que estén blandos por dentro. Pelarlos y poner el fruto blandito en un cuenco. Aplastar bien con un tenedor y batir hasta obtener una crema homogénea.

Mezclar los plátanos con la nata montada y repartir en cuatro copas de postre altas. Meter en la nevera.

Se sirve el mousse de plátano con aproximadamente un dedo de salsa de frambuesa por encima y coronado con otro poquito de nata.