



MOUSSE DE MASCARPONE Y NARANJA



Propongo esta receta de una deliciosa mousse de mascarpone con naranja, para mostrar cómo el queso mascarpone se puede utilizar para muchos deliciosos postres, que no son la conocida visto y revisado tiramisú habitual. Si quieres un sabor y olor a naranja intenso de la misma cáscara rallada y agregarlo a su jugo, antes de unirse al resto de los ingredientes en la preparación de la mousse, obviamente utilizado naranjas orgánico.

Ingredientes:

2 naranjas de sangre

250 gr. mascarpone fresco

2 huevos

150 gr. de azúcar

naranjas y otras galletas para decorar a lo deseas

Preparación:



Exprimir las naranjas. 1 Al filtrar el zumo para eliminar las semillas y las cutículas. 2 Romper los huevos y separar las yemas de las claras. 3



Verter las yemas de huevo y mezclar el azúcar enérgicamente hasta que la mezcla es blanquecina y suave (en la foto que nos hicimos con la mano, pero se puede usar una batidora de inmersión). 4 Añadir el mascarpone a la mezcla de huevo. 5 Usando una cuchara de madera incorporararlo conseguir una crema perfectamente lisa. 6

Únete a continuación, el jugo de naranja, pero tenga cuidado de no poner todo lo que haría si la crema demasiado líquida, por desgracia, las naranjas no son todos iguales. 7 Batir los blancos del huevo muy firme (en la foto lo hicimos con un látigo en la mano, pero una vez más que podemos utilizar una batidora eléctrica). 8 Agregue las claras de huevo con crema de huevos y mascarpone. 9



Sirva esta mousse de mascarpone y naranjas en vasos decorados con galletas y / o rodajas de naranja; en la imagen que hemos utilizado un lenguas de gato.

Consejo:

Para hacer el pastel más refinado, decorado la mousse con ralladura de naranja caramelizada y unas hojas de menta.