

Media naranja con mousse de mascarpone



Consejo del chef

Puedes decorar con unas hojas de menta para darle un toque más fresco a tu receta de San Valentín, y disfruta de este cremoso postre con quien tú quieras...

Raciones para 3

100gr
Queso mascarpone
180gr
Chocolate blanco
150gr
Nata líquida para montar
1
Clara de huevo
3
Naranjas para usar la cáscara
Hojas de menta

- 1 Cortar las naranjas por la mitad, vaciar el interior con la ayuda de una cuchara y reservar.
- 2 Derretir el chocolate blanco en un cazo al baño maría a una temperatura suave. Una vez derretido, mezclar con el queso mascarpone y dejar enfriar la mezcla.
- 3 Montar la nata con unas varillas eléctricas hasta conseguir una textura semi montada, reservar en nevera
- 4 Montar a punto de nieve la clara de huevo y reservar.
- 5 En un bol grande, agregar la mezcla de chocolate y mascarpone y añadir poco a poco la nata montada con movimientos envolventes. A continuación agregar la clara montada y seguir mezclando.
- 6 Colocar la mousse en una manga pastelera y rellenar las mitades de las naranjas

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/media-naranja-con-mousse-de-mascarpone/>

COOKING
LOVERS 