

## POSTRES

# MINI MOUSSE DE FRAMBUESA CON MANJAR Y MERENGUE



### Ingredientes:

- 2 tazas de frambuesas congeladas
- 3 cucharadas de azúcar
- Jugo de 1/2 limón
- 400 g de crema
- Merengue duro
- Manjar

### Preparación

- Poner en una olla pequeña 2 tazas de frambuesas congeladas +3 cucharadas de azúcar + jugo de 1/2 limón y cocinar a fuego bajo hasta que no sientas los cristales de azúcar (15 min aprox). Puedes agregar más azúcar si te gusta más dulce.
- En un Bowl batir 400 g de crema Muy fría (refrigerar la crema ojalá más de 5 horas) cuando esté montada y hecha la crema Chantilly agregar la “mermelada” de frambuesa y seguir batiendo para hacer el mousse.
- En un vaso individual poner mousse de frambuesa cubrir con Merengue duro (lo puedes hacer tú con la receta de “pavlova”) luego manjar (si no lo conoces plis Pruébalo porque es impactante), nuevamente mousse, agregar también galletas oreo picadas con la mano.
- Llenar el vaso por capas hasta completar y si lo vas a utilizar el día siguiente cubrir con la alusa plast para que no esté en contacto con el aire y se ponga feo.

