Receta de Mousse De Persimon Con Philadelphia

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy que se celebra el día de los hombres os voy a dejar esta receta de Mousse de Persimón con philadelphia, es muy fácil de hacer y con ella quiero felicitar a todos los seguidores del Blog de recetas de RT.

Ingredientes

- Kakis persimón (dos o tres)
- Queso philadelphia (una tarrina de 200 grs.)
- Azúcar (tres cucharadas soperas rasas)
- Claras de huevo (cuatro)

Modo de Preparación

- 1. Pelar los persimón y trocearlos
- 2. En un bol, mezclar con la batidora los persimón troceados, la tarrina de queso y el azúcar
- 3. Montar las claras de huevo a punto de nieve
- 4. Juntar poco a poco la mezcla de los persimón y el queso con las claras a punto de nieve, hasta que quede una masa homogénea
- 5. Poner en unas copas de cristal y meter unas dos o tres horas en el frigorífico
- 6. Pasado ese tiempo podemos disfrutar de este riquísimo mousse de persimón.....y buen provecho!
- 7. Si os gusta podéis ponerle un poco de nata por encima y unos barquillos