Mousse de plátano



TIEMPO
4 horas

RENDIMIENTO
6-8 postres

DIFICULTAD
Fácil

INGREDIENTES

- ◯ 500 ml Crema para Batir
- ◯ 500 g Queso Crema
- ◯ 120 ml Leche Condensada
- ◯ 1 ENCOTapa Esencia de Plátano ENCO
- ◯ Color Amarillo Limón ENCO (al
- ◯ gusto)
- ◯ 15 g Grenetina
- ◯ 100 ml Agua
- ◯ Salsa de Caramelo Caveeni
- ◯ Nuez picada (al gusto)

PROCEDIMIENTO

1. Hidrata la grenetina con agua.
2. Bate la crema para batir, el queso crema y la leche condensada.
3. Agrega la Esencia de Plátano ENCO y gotas de Color Amarillo Limón ENCO.
4. Calienta por unos segundos la grenetina para derretirla y con tanti mezcla enfríala.
5. Combina la grenetina con el resto de la mezcla.
6. En un molde de silicón, vierte tantita mezcla para forrar las paredes dejando un hueco al centro. Enfría por 10 minutos.
7. Ya frío el molde, rellena con Salsa de Caramelo Caveeni y trocitos de nuez.
8. Con el resto de la mezcla, tapa las medias esferas y refrigera por 4 horas.
9. Desmolda, agrega Salsa de Caramelo arriba y disfruta.