



DÚO CREMOSO DE MASCARPONE Y FRAMBUESA

Ingredientes (para 3-4 unidades):

Para la crema de mascarpone:

- ☐ 175 g mascarpone
- ☐ 40 ml nata líquida 35% M.G.
- ☐ 40 g leche condensada
- ☐ 1 hoja de gelatina
- ☐ 40 ml nata líquida 35% M.G. + 5 g azúcar (opcional)

Para el coulis de frambuesa:

- ☐ 100 g frambuesas
- ☐ Zumo de ½ limón
- ☐ 75-150 ml agua
- ☐ 2 hojas de gelatina
- ☐ 20-40 g azúcar

Elaboración:

1. En un cazo al fuego poner las frambuesas (pueden ser frescas o congeladas) el agua y el zumo de limón y llevar a ebullición durante unos 5 minutos.
2. Añadir el azúcar (dependiendo del punto de acidez que se quiera dar) y mezclar al fuego 2 minutos más.
3. Retirar del cazo, triturar muy bien y pasar por el chino para eliminar las pepitas.
4. Disolver en el coulis aún caliente las 2 hojas de gelatina previamente hidratadas en agua fría y muy bien escurridas.



5. Colocar directamente en los vasos de presentación (se pueden utilizar otros recipientes) llenando algo menos de la mitad.
6. Dejar enfriar en la nevera hasta que la gelatina haya cuajado.
7. Preparar entonces la crema de mascarpone. Poner un cazo a fuego mínimo con el queso mascarpone, los 40 ml de nata líquida para montar 35% M.G. y la leche condensada.
8. Mezclar al fuego hasta obtener una crema lisa y sin grumos que no debe hervir.
9. Retirar del fuego e incorporar la hoja de gelatina previamente hidratada y muy bien escurrida.
10. Dejar 15 minutos a temperatura ambiente para que pierda el calor.
11. Montar 40 ml de nata líquida 35% M.G. con 5 g azúcar y añadir la crema de mascarpone tibia (este paso es opcional pero aporta mucha cremosidad).
12. Mezclar con varillas con movimientos envolventes sin bajar el volumen.
13. Verter rápidamente encima del coulis gelificado y dejar enfriar de nuevo en la nevera.
14. Decorar con frambuesas frescas y ¡darse un homenaje en honor a San Valentín!

*Se puede añadir más o menos gelatina al gusto dependiendo de la consistencia que se quiera aportar al coulis de frambuesa.