Receta de Mousse de Queso Mascarpone

12 Oct 2015

Buenos días a tod@s, para hoy lunes que celebramos la fiesta de la Hispanidad y la Virgen del Pilar, quiero felicitar a todas nuestras seguidoras que así se llaman y celebran en este día su onomástica, espero que os guste la receta que os dejo para celebrar este día de Fiesta **Mousse de Queso Mascarpone**.

Ingredientes

- Queso mascarpone (250grs)
- Nata montada (200grs)
- Azúcar (80grs)
- Huevo (uno)

Modo de Preparación

1. Batir con la batidora en un bol, el huevo, el azúcar y el queso
2. Montar la nata (la podéis comprar ya montada en pastelería)
3. Mezclar todo con la nata montada con ayuda de una espátula de goma
4. Verter la mezcla en copas o boles y taparlos con film transparentes
5. Meter al congelador unas horas
6. Sacar una hora antes de consumirlo y decorar a vuestro gusto con frutas naturales
7. Muy importante que la nata esté bien montada para que la mousse quede esponjosa
8. Servir y.....buen provecho!!!