

MOUSSE DE MANGO

Ingredientes:

Rinde: 4-6 Porciones

- 2 tazas (400 g) de puré de mango maduro
- 1/2 taza (120 ml) de agua
- 3 láminas (6 g) de gelatina sin sabor
- 1 y 1/2 tazas (360 ml) de crema para batir bien fría
- 6 sobres de Natuvia con Probióticos
- 1 cucharadita (5 ml) de extracto de vainilla
- Mango fresco en cubitos para decorar

Preparación:

1. Hidratá la gelatina: en un tazón pequeño con el agua, poné las láminas de gelatina a remojar durante unos 5 minutos, hasta que se ablanden.
2. Prepará la base de mango: en una olla pequeña a fuego bajo, calentá el puré de mango sin que hierva. Cuando esté caliente, agregale las láminas de gelatina ya hidratadas, revolvé hasta que se disuelvan por completo. Retirá la olla del fuego y dejá enfriar el puré de mango.
3. Hacé la crema batida: en otro tazón grande, batí la crema para batir hasta que se formen picos suaves. Agregale los sobres de Natuvia y la vainilla, y seguí batiendo hasta obtener picos firmes.
4. Combiná las mezclas: con la ayuda de una espátula, incorporá de forma gradual el puré de mango frío a la crema batida, haciéndolo con movimientos envolventes. Es importante que el puré de mango no esté caliente para que la crema no se derrita.
5. Montaje: distribuí la mezcla en copas o recipientes individuales. Llevá a la refrigeradora por al menos 3 horas, o hasta que el mousse esté firme.
6. Servido: antes de servir, decorá el mousse con los cubitos de mango fresco por encima.