



© Ferrero, 2017

MOUSSE DE ZANAHORIA CON NUTELLA®

Mousse | Cena | Comida | Todo el año | Banquete

👩🍳👩🍳👩🍳 | 50 minutos ⌚ | 🍷🍷🍷

Para: aprox. 10 raciones

Porción: 1 unidad

INGREDIENTES

- 85 g de zanahoria, cocida y ya fría
- 3 g de gelatina en láminas
- 85 g de nata batida sin azucarar
- 85 g de merengue
- 150 g de Nutella®

PREPARACIÓN

En un batidor de cocina, bata 100 g de claras de huevo con 50 g de azúcar. Mientras se bate, vierta 50 g de agua y 150 g de azúcar en un cazo pequeño y caliéntelo hasta los 120 °C de temperatura. Añada poco a poco el azúcar a las claras de huevo batidas

y mantenga el batidor en funcionamiento hasta que se enfríe completamente.

Bata la nata, mezcle con el merengue, humedezca la gelatina con agua fría y añádasela a las zanahorias que, previamente, habrá hecho puré. Mézclelo todo con una espátula, con cuidado para que no se salga el aire.

Rellene los moldes esféricos especiales, de unos 5 cm de diámetro, y métalos en un abatidor de temperatura. Cuando se hayan solidificado, haga un agujero en el medio de unos 2 cm de diámetro y rellene con 15 g de Nutella®.