

MOUSSE DE VINO TINTO

- **Ingredientes:**

- 250 ml de vino tinto
- 3 huevos
- 100 g de azúcar
- 200 ml de nata para montar
- 5 hojas de gelatina

- **Instrucciones:**

1. Comienza hidratando las hojas de gelatina en agua fría durante unos 5-10 minutos, hasta que estén suaves.
2. Mientras tanto, separa las yemas de los huevos de las claras. Coloca las claras en un bol grande y bate hasta que estén a punto de nieve.
3. En un cazo, calienta el vino tinto a fuego medio. No es necesario que hierva, solo necesitas calentarlo lo suficiente para disolver el azúcar. Añade el azúcar al vino tinto caliente y remueve hasta que se disuelva completamente.
4. Retira el vino tinto del fuego y exprime el exceso de agua de las hojas de gelatina hidratadas. Añade las hojas de gelatina al vino caliente y remueve hasta que se disuelvan por completo.
5. Deja que la mezcla de vino tinto se enfríe un poco y luego mezcla suavemente las yemas de huevo batidas. Es importante hacerlo lentamente para evitar que las yemas se cocinen.
6. En otro recipiente, bate la nata hasta que esté bien montada.
7. Una vez que la mezcla de vino tinto esté a temperatura ambiente, incorpora suavemente las claras de huevo batidas a punto de nieve, y luego la nata montada. Mezcla con movimientos envolventes hasta que todos los ingredientes estén bien combinados.
8. Vierte la mezcla en moldes individuales o en un molde grande y refrigera durante al menos 4 horas, o hasta que esté bien firme.
9. Una vez que el mousse esté listo, puedes decorarlo con un poco de crema batida o frutos rojos antes de servir.