

**Receta 20**



@durazosnectarinasyciruelasdecalifornia



@carozos\_de\_california



@carozosdecalif

# Mousse de miel con nectarinas y ciruelas de California



Postre



30 min



8 porciones

 *California*



## Mousse de miel con nectarinas y ciruelas de California



### Ingredientes

- 3 ciruelas de California deshuesadas
- 3 nectarinas de California deshuesadas
- 1 cucharadita de ralladura de naranja
- 4 claras de huevo
- ½ taza de miel de abeja, líquida
- ¼ de taza de azúcar glass
- 1 ½ tazas de crema para batir
- 1 nectarina de California en 8 tajos, para adorno

### Pasos

- 1.** Corta las frutas en cubos de 2 cm, mézclalas con la ralladura.
- 2.** Con ayuda de una batidora eléctrica bate las claras hasta que

adquieran punto de nieve, agrega la miel y la mitad del azúcar poco a poco, reserva.

- 3.** Bate la crema con el resto del azúcar hasta que forme picos suaves.
- 4.** Mezcla claras y crema.
- 5.** Divide las frutas en 8 vasos, reparte la espuma sobre las frutas.
- 6.** Refrigerera durante 3 horas.
- 7.** Adorna cada mousse con unas gotas de miel y una rebanada de nectarina de California y unas tiras finas de cáscara de naranja.

### Consejos

Procura que las claras estén a temperatura ambiental y la crema para batir muy fría.

Añade un toque tropical a este delicado postre mezclando 1/3 de taza de coco rallado con las nectarinas y ciruelas de California, además de ½ cucharadita de jengibre seco molido. Para el adorno, una lluvia ligera de coco.