

Mousse de yogur y melocotón

Ingredientes

6 porciones

mousse de yogur y queso

75 gramos azúcar

250 gramos yogur natural

200 mililitros nata para montar

150 gramos queso para untar

Galleta de pistacho

110 gramos mantequilla

110 gramos pistachos

75 gramos azúcar

10 gramos yema de huevo

3 gramos sal

225 gramos harina

Crema de melocotón y mango

250 gramos melocotón en almíbar

2 hojas gelatina neutra

1 mango reservamos medio para trocear

Elaboración de la galleta de pistacho

Mezclamos en un bol la mantequilla en pomada con el azúcar, la sal, el pistacho triturado y la yema de huevo.

Cuando tenemos todo bien mezclado añadimos la harina y, volvemos a batir hasta tener todo integrado.

Vertemos la masa en una bandeja cubierta con papel de horno, esparcida en migas sin amasar. Horneamos a 160.grados durante 12 minutos.

Elaboración de la mouse de yogur y queso

En un cuenco mezclamos el queso, El yogur y el azúcar, Mezclamos todo hasta que el queso esté deshecho de todo. Luego le añadimos la nata semi-montada y volvemos a mezclar todo, reservamos.

Elaboración de la crema de melocotón y mango

Cortamos el melocotón en trozos y lo colocamos en un bol, Luego pelamos el mango y también lo cortamos, ponemos la mitad del mango en el bol con el melocotón y la otra mitad la reservamos.

Ponemos a hidratar la gelatina en agua y mientras trituramos el melocotón con el mango, y cuando la gelatina esta hidratada la ponemos a calentar unos 15 segundos en el micro, luego la añadimos a la mezcla de melocotón y mango, mezclamos bien.

Montaje del postre

En primer lugar, colocamos la crema de frutas, para luego añadir la mousse de yogur y queso, Y cubriendo ponemos unos trozos de melocotón y otros de mango y, ya por último ponemos la galleta de pistacho. Dejamos en la nevera hasta el momento de servir.