NUESTRAS RECETAS

MOUSSE DE CREMA DE ORUJO (ORUJOS PANIZO)

INGREDIENTES:

- 150 grs Licor de Crema de orujo Panizo.
- 35 grs Azúcar glass.
- 350 grs Nata líquida para montar con 35% MG.
- 6 grs. Gelatina en láminas.
- Almendras garrapiñadas para decorar

PREPARACIÓN:

Hidratamos las hojas de gelatina en agua bien fría durante 10 minutos. A continuación, ponemos en un bol la nata fría y vamos montándola con unas varillas o una batidora, añadiendo el azúcar glass poco a poco hasta **que la nata esté semimontada**. Reservamos en nevera.

En un cazo **calentamos el Licor de Crema con Orujo Panizo cerca de 60 grados**, retiramos del fuego y le añadimos las hojas de gelatina bien escurridas. Removemos hasta que se disuelvan.

Mezclamos con la nata semimontada removiendo con unas varillas realizando movimientos envolventes y lentos hasta que tengamos una mezcla homogénea. Pasamos a una manga pastelera con boquilla rizada y repartimos en vasos de chupito. Decoramos con almendras garrapiñadas y **dejamos gelificar un mínimo de 2 horas**.