



MOUSSE DE LIMA CON COULIS DE FRAMBUESAS

Para 8 personas. Nivel de dificultad 2

INGREDIENTES

Mousse de limón

1 vaina de vainilla
800 ml de leche
1 lima
2 huevos - 6 yemas de huevo
150 g de azúcar

Coulis de frambuesa

400 g de frambuesas congeladas
100 g de azúcar glasé
1 cucharada de zumo de lima

COCCIÓN

50 min
90
Vapor combinado 1 cuarto
Nivel del horno 2
700 ml



MOUSSE DE LIMA CON COULIS DE FRAMBUESAS

Para 8 personas. Nivel de dificultad 2

- 1 Unta con mantequilla 8 moldes para soufflé y ponlos a enfriar.
- 2 Corta una vaina de vainilla a lo largo en dos mitades y raspa las semillas. Pon la rama y las semillas a hervir en la leche. Deja que hierva durante 10 minutos y después saca la rama.
- 3 Ralla la piel de la lima y exprímela.
- 4 Mientras tanto, bate los huevos, las yemas de huevo, el azúcar, la ralladura de lima y el zumo en un cuenco y, después, añade la leche a la mezcla cuando todavía esté caliente. Reparte la mezcla entre los moldes para soufflé.
- 5 Hornea la mousse en el nivel 2 usando el programa "Vapor combinado mitad" a 90 °C durante 50 minutos, después déjalo enfriar durante 2-3 horas.
- 6 Para hacer el coulis, deja que las frambuesas se descongelen un poco y mézclalas con el azúcar glasé y el zumo de lima. Pasa la mezcla por un colador.

Presentación

Separa la mousse del borde de los moldes con un cuchillo pequeño y vuelca los recipientes sobre platos individuales. Adórnalos con el coulis y con frambuesas frescas y trozos de limón.