



## Mousse de Arándanos con Queso

### Ingredientes

#### Base para mousse

1	paquete de galletas dulces
15g	azúcar
100g	mantequilla

#### Mousse

400g	queso crema
4	yemas de huevo
200g	azúcar
200ml	agua
15g	grenetina
100g	Arándanos Deshidratados de Estados Unidos
100ml	agua fría
½ litro	crema para batir



### Preparación

#### Base para mousse

Pulverice la galleta, agregue el azúcar y la mantequilla derretida. Mezcle bien hasta obtener una consistencia homogénea; colóquela en un molde compactándola con una espátula.

#### Mousse

En una batidora, acreme el queso con las yemas de huevo durante 2 minutos o hasta obtener una consistencia cremosa. Aparte, hierva 200ml de agua con el azúcar, agregue el azúcar a punto de perla a la primera mezcla.

Hidrate la grenetina con 100ml de agua fría; dilúyala a baño maría y agréguela a la mezcla. Monte la crema a punto de turrón e incorpore los arándanos y la mezcla. Vierta en el molde de la base para el mousse, refrigere por un tiempo aproximado de dos horas, desmolde y decore.