



Mousse de yogurt con zarzaparilla

"la dulce y acida zarzaparrilla, confía sus sueños en una cama de yogurt"



Ingredientes

- ? 600 grs. de yogurt sin sabor
- ? 300 grs. de crema
- ? 200 grs. leche condensada
- ? 12 hojas de colapez
- ? 30 cc de licor de cerezas
- ? 200 grs. zarzaparrilla
- ? Hojas de menta

Preparación

Paso 1.- Mezcle sin batir los yogures con la leche condensada. Ponga a remojar las hojas de colapez en agua fría, y una vez que se haya ablandado, disolver en el licor de cerezas caliente.

Paso 2.- Bata la crema hasta quedar lo más dura posible, ojo que no se le pase.

Revuelva y mezcle el yogurt con el licor de cereza. Agregue la zarzaparrilla sin pedúnculo (así se llama la ramita que la sujeta) a la mezcla anterior, y revuelva sin romper la fruta.

Paso 3.- Ahora, suavemente y en forma envolvente, incorpore la crema batida a la mezcla del yogurt con gelatina y zarzaparrilla.

Paso 4.- Rellene en molde deseado y deje enfriar por lo menos 4 horas.

Decore con hojas de menta