

Mousse de maduixes fàcil i ràpida

Catalunya

María Jesús Muñoz Curiel



Ingredients

Un sobre de gelatina de maduixa
200 g de maduixes (unes 13 peces mitjanes)
Un iogurt ecològic natural
Unes maduixes fresques per a guarnir

Preparació

Prepareu la gelatina seguint les instruccions del paquet, excepte en la quantitat d'aigua, de la qual emprarem únicament la meitat. En el meu cas era la gelatina d'un supermercat. El paquet és de 85 grams. Les instruccions eren posar un got d'aigua a escalfar, fer la gelatina, remenar, i afegir-hi un got d'aigua freda i deixar-ho reposar (penseu a reduir l'aigua a la meitat).

Deixeu el preparat de gelatina en un bol gran fins que quedi una mica presa (en el meu cas, vaig necessitar una hora).

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – Esparreguera
Tel. 93 772 92 92 – A/e: esparreguera@cpnl.cat – Web: Whatsapp: 644 39 00 40
<http://www.cpnl.cat> www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller
www.twitter.com/SLCEsparreguera www.twitter.com/jovesillengua
www.facebook.com/slcesparreguera <https://instagram.com/slcesparreguera>
<http://blogs.cpnl.cat/receptaris> <http://blogs.cpnl.cat/esparreguera>

Renteu les maduixes, talleu-los la part de les fulles i poseu-les a escórrer. Trossegeu-les i poseu-les en el got de la batedora. Afegiu-hi el iogurt ecològic i tritureu-ho junt. Reserveu-ho.

Amb una batedora de varetes, bateu la gelatina ràpid perquè hi entri aire i quedi amb bombolles. Quan hàgiu aconseguit que dupliqui el seu volum i tingui un aspecte cremós, afegiu-hi la maduixa triturada amb el iogurt i bateu-ho un minut perquè s'integri tot bé.

Serviu-ho en copes i deixeu-ho que quedi pres i es refredi a la nevera. En una hora està llesta per consumir.

Nota

Per aconseguir aquesta textura, cal la gelatina que ve en sobres. No val la de làmines.

Aquestes postres queden en el punt just de dolçor, perfecte, no cal afegir-hi gens de sucre, n'hi ha prou amb el que porta la gelatina incorporat.

