

14. Mousse de yogur y mermelada de tomate



14. Mousse de yogur y mermelada de tomate

ELABORACIÓN

Cortamos el bizcocho y ponemos en la base de un molde de plástico circular que no tenga fondo, para que podamos cortarlo al desmoldar.

Hidratamos las colas de pescado. Calentamos medio yogur ligeramente e incorporamos tres colas de pescado.

Mezclamos la nata con los yogures y lo ponemos en los moldes. Dejamos enfriar durante una hora.

Terminamos con la mermelada de tomate Pazo de Vilane, alisamos y desmoldamos. Decorar con unas hojas de menta.

INGREDIENTES

- 1 placa de bizcocho
- 3 yogures
- Cuarto de litro de nata montada
- 3 hojas de gelatina (colas de pescado)
- 200 g mermelada de tomate Pazo de Vilane
- 4 hojas de menta