Original mousse de cava con gelatina y grosellas frescas

Dificultad:
Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

(para 4 unidades):
Para la gelatina de cava:

- 150 ml. de cava
- 1 cucharada de postre de sirope de Ágave
- 2 hojas de gelatina

Para la mousse de cava:

- 2 hojas de gelatina
- 80 gr. de nata (35% M.G.)
- 50 ml. de cava brut
- 2 claras de huevo
- 50 gr. azúcar
- grosellas, para decorar

/ Preparación

Elaboración de la gelatina de cava

- Hidratar las hojas de gelatina en agua fría durante unos minutos.

- En un cazo, poner 50 ml. de cava junto al Sirope y calentar para que se deshaga y quede un líquido homogéneo.

- Apartar del fuego y poner dentro la gelatina, que previamente se habrá colado y escurrido. Remover hasta que se deshaga con el calor del líquido y mezclar con el resto del cava que se había reservado.

- Repartir en copas de cava y dejar templar a temperatura ambiente.

- Cuando haya perdido el calor, introducir en la nevera, dejando las copas inclinadas, de forma que el líquido cuaje formando una diagonal dentro de la copa. Dejar refrigerado un mínimo de dos horas.

Elaboración de la mousse de cava:

- Poner a hidratar la gelatina en agua muy fría. En cuanto esté hidratada, escurrir y reservar.

- En una cazuela, calentar la nata y el azúcar. Llevar a ebullición. En cuanto arranque el hervor, apartar del fuego y agregar la gelatina hidratada.

- Remover para que se deshaga completamente. Dejar templar 2 minutos y agregar el cava y combinar bien todos los ingredientes.

- Por otro lado, montar las claras a punto de nieve.

- Cuando el líquido esté templado, añadir un poco de las claras montadas y remover.

- Verter todo el contenido sobre el resto de las claras y, con una espátula y en movimientos envolventes, mezclar todo intentando que ls claras no pierdan mucho volumen.

- Repartir la mousse en las copas de gelatina, una vez ésta ya esté solidificada.

- Refrigerar dos horas. Antes de servir, decorar con unas grosellas.