



Mousse de yogur con crema de castañas



Ingredientes: 8 unidades marrón en almíbar; 1 bote de crema de castañas; 8 unidades bizcocho aros pequeños; 4 unidades de chocolate bastoncillos.

Para la Mousse: 8 unidades de yogur naturales; 300 gr de nata; 4 hojas de gelatina, 125 gr de azúcar; 50 ml de leche.

Preparación:

Poner 4 hojas de gelatina a remojo en agua fría hasta que ablanden. Luego, diluirlas en la leche y mezclar con cuidado con la nata líquida. Dejar enfriar en el frigorífico. Montar la nata con el azúcar. Luego, mezclarla con los yogures procurando que la nata no se baje. Echar la Mousse en un recipiente y dejar que se enfríe. En un plato, poner una plancha de bizcocho y encima una cucharada de mousse. Montar al gusto con las castañas confitadas, la crema de castaña y los bastoncillos de chocolate.