

# Receta de mousse de maracuyá con y sin gelatina



Receta de mousse de maracuyá

El maracuyá, también conocida como «fruta de la pasión» **se ha convertido en un popular ingrediente** cada vez más disponible tanto en frutos frescos como en jugo concentrado o pulpa congelada.

## ¿Cómo preparar mousse de maracuyá?

Delicioso mousse de maracuyá, suave y agridulce, **que te hará agua la boca** y del que a continuación te compartimos dos recetas rápidas y fáciles de preparar, con gelatina y sin gelatina.

# Información Nutricional

**Categoría:** [Postres](#)

**Cocina:** Chilena

**Calorías:** 400

**Vitaminas:** A, B2, B3, B12, C, D

**Minerales:** Calcio, Fósforo, Magnesio

**Preparación:** 20 minutos

**Cocción:** 20 minutos

**Raciones:** 4 personas

## 1. Receta de mousse de maracuya

### Ingredientes

- 400 ml de [leche condensada](#) (1 lata)
- 400 ml de leche evaporada (1 lata)
- 250 g de pulpa de maracuyá
- 7 g de gelatina sin sabor
- 100 ml de agua tibia

### Preparación

- **1.** En un tazón mediano diluir la gelatina en agua tibia, revolver hasta disolver y reservar.
- **2.** Si utilizas frutos frescos, cortar los maracuyá en dos, retirar toda la pulpa con una cuchara.
- **3.** Licuar 200 gramos de pulpa y extraer el jugo en un cedazo, sin pepas. Reservar los otros 50 gramos de pulpa sin licuar para la decoración.
- **4.** En un bol grande reunir la leche condensada, la leche evaporada, el jugo de maracuyá, mezclar todo con una batidora, añadir la gelatina disuelta poco a poco y revolver con una espátula hasta integrar de forma

homogénea.

- 5. Reservar la mezcla en un molde grande o moldes para postre individuales y refrigerar por al menos dos horas hasta alcanzar la consistencia deseada.
- 6. Servir el mousse de maracuyá frío y decorado con la pulpa de maracuyá.

## 2. Mousse de maracuya sin gelatina

### Ingredientes

- 400 ml de leche condensada
- 400 ml de nata o crema de leche
- 300 g de pulpa de maracuyá
- 3 cucharadas de azúcar

### Preparación

- 1. Licuar 250 gramos de pulpa de maracuyá y extraer el jugo en un cedazo, sin pepas. Reservar.
- 2. En un bol grande reunir el jugo de maracuyá, la leche condensada y la nata, mezclar todo con un varilla de cocina o una batidora por un par de minutos hasta integrar todo y obtener una mezcla cremosa y homogénea.
- 3. Distribuir la mezcla en una fuente o moldes individuales y refrigerar toda la noche.
- 4. En una olla pequeña añadir los 50 gramos de pulpa de maracuyá restantes, el azúcar, calentar a fuego bajo y revolver con una cuchara de madera hasta disolver, llevar a hervor y mantener hasta obtener la consistencia deseada. Enfriar a temperatura ambiente.

- 5. Servir el mousse de maracuyá decorado con el sirope de maracuyá a gusto en la superficie.

## Recomendamos

[Mousse de arándanos](#)

[Mousse de palta y ostiones](#)