



## Bangladesh *Panna cotta y mousse de queso con puré de membrillo*

### INGREDIENTES

#### PANNA COTTA

4 dl de crema batida (40% de grasa)

80 g de azúcar

1,2 dl de leche

4 hoja de gelatina

80 g de ricota

#### PURÉ DE MEMBRILLO

2 membrillos

6 naranjas

Un poco de azúcar

Jugo de medio limón

1 vaso de vino de Oporto rojo

#### MOUSSE DE QUESO

150 g de ricota

35 g de harina de maíz

1 ½ hojas de gelatina

75 g de nata montada

Cáscara de la mitad de un limón

2 dl de leche

#### STREUSEL

100 g de queso ricota

50 g de nueces de macadamia con sal

50 g de pistachos

50 g de avellanas

50 g de galletas (restos)

Un poco de aceite de nuez

#### DECORACIÓN

Un poco de limón y albahaca

Panal fresco

#### PANNA COTTA

Calentar la crema y el azúcar lentamente a un máximo de 75 °.

Menear con una cuchara por 20 minutos, hasta que la crema adquiera un brillo amarillento. Remojar la gelatina en agua fría.

Hervir la leche y añadir la gelatina remojada y el ricota.

Unir ambas masas y remover hasta que quede suave. Enfriar y verter en moldes, dejando que espesen al menos 24 horas seguidas.

#### PURÉ DE MEMBRILLO

Lavar y cortar el membrillo por la mitad. Poner en una cacerola junto con el jugo de naranja fresco, agua y jugo de limón. Cocinar hasta que los membrillos estén casi listos. Sacarlos del líquido y dejarlos enfriar.

Pelar y sacar el corazón; cortar la fruta en trozos uniformes.

Cocinar con un poco de vino de oporto rojo, un poco de azúcar y el jugo de naranja. Hacer el puré y dejar enfriar.

#### MOUSSE DE QUESO

Mezclar el queso ricota con la leche. Dejar escurrir durante la noche en una muselina.

Mezclar la gelatina ablandada y el ricota con leche caliente.

Espesar con un poco de fécula de maíz disuelta en la leche – batir enérgicamente. Añadir la cáscara del limón rallado cuando la masa se haya enfriado. Dejar que espese en el refrigerador.

#### STREUSEL

Moler las nueces no muy finas y tostarlas brevemente con un poco de aceite de nuez y un poco de azúcar, revolviendo constantemente.

Agregar las galletas trituradas.

Hornear lentamente el ricota en un molde de silicona para que el queso se derrita y se dore.

Finalmente agregar el queso a la mezcla de bizcocho de nueces.

#### DECORACIÓN

Servir con limón y albahaca.

Si desea, servir con salsa de fresa.

Receta: Jean-Marie Smets, [www.de-eiken.be](http://www.de-eiken.be)