

Flan de queso con Mousse de Arándanos

INGREDIENTES para 6 unidades:

- 150 g de nata (35% mg)
- 400 g de leche entera
- 100 g de queso cremoso (p.ej. Philadelphia)
- ½ sobre de preparado en polvo para flan (65g)



Para la Mousse de arándanos:

- 4 hojas de gelatina
- 100 g de arándanos y algunos más para decorar
- 40 g de azúcar
- 100 g de queso cremoso
- 50 g de nata (35%mg)
- Accesorios útiles: 6 vasos de chupito y manga pastelera con boquilla rizada.

PREPARACIÓN:

1. **Coloque la mariposa en las cuchillas.** Ponga en el vaso los 150g de nata y sin programar tiempo, monte a **vel 3** hasta que esté montada pero cremosa. **Retire la mariposa**, ponga la nata montada en un bol grande y reserve en el frigorífico. Aclare el vaso.
2. Ponga en el vaso la leche, el queso cremoso y el preparado en polvo para flan. Mezcle **10 seg/vel 6** y programe **6 min/80°/vel 3,5**. Reparta la mezcla del vaso en 6 vasos bajos y reserve en el frigorífico. Aclare el vaso.
3. Ponga las hojas de gelatina a hidratar en un bol con agua fría.
4. Ponga en el vaso los arándanos, el azúcar y trocee **4 seg/vel 4**. Con la espátula, baje los ingredientes hasta el fondo del vaso y programe **5 min/120°C/vel1 (5min/Varoma/vel1)**.
5. Añada las hojas de gelatina hidratadas y escurridas y mezcle **10seg/vel 4**.
6. Incorpore el queso cremoso y la nata y mezcle **10 seg/vel 4**. Vierta la mezcla en el bol con la nata montada reservada y con la espátula, mezcle con movimientos suaves hasta conseguir una mezcla homogénea. Ponga la mousse en una manga pastelera con boquilla rizada y reserve en el congelador unos 30 min. Distribuya la mousse sobre el flan de queso y reserve en el frigorífico hasta el momento de servir.

PD: Se puede preparar una plancha de bizcocho genovés y utilizarla de base para el flan, preparando así una deliciosa tarta como la de la foto.



thermomix