

MOUSSE DE HUITLACOCHÉ

1 flacon de Huitlacoche aux épices "Endotzi"
125g fromage à la crème
1 sachet (7g) gélatine sans saveur
½ tasse eau

- À l'aide d'un passoir, égoutter le huitlacoche
- Battre ensemble le fromage et le huitlacoche dans un grand bol avec un mélangeur électrique à vitesse moyenne, jusqu'à consistance homogène; mettre de côté
- Préparer la gélatine : Verser le sachet sur ¼ tasse d'eau, ajouter ¼ tasse d'eau bouillante en remuant constamment jusqu'à dissolution complète
- Incorporer lentement la gélatine à la préparation du fromage et huitlacoche, en mélangeant bien après chaque ajout
- Verser dans un moule et réfrigérer jusqu'à ce que la préparation prenne



HUITLACOCHÉ MOUSSE

1 jar of Huitlacoche with spices "Endotzi"
125g cream cheese
1 envelope unflavored gelatine
½ cup water

- Drain through a strainer the huitlacoche
- Beat cream cheese and huitlacoche in a large bowl with electric mixer on low speed until well blended; set aside
- Prepare the gelatine : stir the powder in ¼ cup water, add ¼ boiling water and stir constantly until completely dissolved
- Gradually add the gelatine to huitlacoche and cheese mixture, beating until well blended after each addition
- Pour in a mould and refrigerate until firm

MOUSSE DE HUITLACOCHÉ

1 frasco de Huitlacoche con especias "Endotzi"
125g queso crema
1 sobre (7g) gelatina sin sabor
½ taza agua

- Con un colador, escurrir el huitlacoche
- Batir en la licuadora el queso crema y el huitlacoche hasta obtener una consistencia homogénea, reservar a un lado
- Preparar la gelatina: disolver el polvo en ¼ de taza de agua, agregar ¼ de taza de agua hirviendo, mezclar bien.
- Incorporar poco a poco la gelatina en la preparación de huitlacoche y queso, mezclando muy bien
- Verter en un molde y refrigerar hasta que la preparación esté firme

