

VASITO DE CREMA DE MANDARINA

- 80gr de azúcar
- 1 lima
- 8 mandarinas (350-400ml)
- 8gr de gelatina neutra polvo
- 10 galletas tipo Digestive
- 60gr de mantequilla
- 400gr de nata de montar
- 50gr de azúcar

Meter en el congelador el vaso y las varillas de la batidora.

Poner en un cazo 80gr de azúcar, la ralladura de una lima y de una mandarina.

Exprimir la lima, añadir al cazo, revolver ligeramente.

Exprimir las mandarinas, echar todo el zumo en el cazo y mezclar hasta que se disuelva el azúcar.

Añadir la gelatina y llevar a ebullición.

Retirar y dejar enfriar completamente.

Mientras preparar la base de galletas: triturar las galletas y fundir la mantequilla.

Mezclar bien para que se impregnen las galletas. Opcionalmente le podemos echar también un chorro de caramelo líquido.

Repartir en unos vasitos, aplastar ligeramente y refrigerar.

Cuando haya enfriado el zumo, montar la nata con 50gr de azúcar (como mi vaso no es muy grande tengo que hacerlo en dos veces).

Pasar la nata montada a un bol bien grande, e ir añadiendo el zumo semicuajado poco a poco, con movimientos envolventes con una lengua.

Cuando esté listo, meterlo en una manga pastelera grande y rellenar los vasitos hasta el borde.

Para decorar podemos usar un gajo de mandarina y espolvorear unos fideos de chocolate.