

## Mousse de cava



4 g de gelatina neutra, 75 g de nata, 50 g de cava, 2 claras de huevo, 50 g de azúcar glas, frambuesas para decorar.

Calentamos la nata junto al azúcar hasta que comience a hervir. Retiramos del fuego, agregamos la gelatina, removemos y vertemos el cava. Dejamos templar unos minutos mientras montamos las claras de huevo a punto de nieve. Cuando la mezcla líquida tenga algo de cuerpo y haya bajado de temperatura agregamos un tercio de las claras montadas sin mucho cuidado, para que ambas mezclas vayan teniendo textura similar. Terminamos uniendo y procurando que no se baje el volumen de las claras. Vertemos en los vasos de presentación y refrigeramos durante al menos tres horas. Antes de servir decoramos con la frambuesa deshidratada o con chocolate, por ejemplo.