



VASITOS DE MOUSSE DE QUESO CREMA CON BIZCOCHO DE CALABAZA

Capas de esponjoso bizcocho de calabaza, mousse de queso crema sedoso y crujientes nueces caramelizadas: el postre otoñal perfecto para servir en vasitos.



PREPARACION
25 MIN



COCCION
25 - 30 MIN



PORCIONES
12 VASITOS

Instrucciones

- Para el Bizcocho:** precalienta el horno a 350°F (177°C). Engrasa un molde de 23x33 cm (9x13 pulgadas).
- En un bowl grande, mezcla la harina, polvo de hornear, bicarbonato, sal, canela y especias para calabaza. Reserva.
- En otro bowl, bate la azúcar morena, azúcar granulada, puré de calabaza, huevos, aceite y vainilla hasta que la mezcla quede suave y homogénea.
- Agrega los ingredientes húmedos a los secos y mezcla con un batidor manual o eléctrico hasta integrar (no sobrebatar).
- Vierte la masa en el molde preparado y alísala.
- Hornea durante 25-30 minutos, o hasta que al insertar un palillo en el centro, éste salga limpio. (Si tu horno caliente demasiado, baja la temperatura a 325°F / 163°C para evitar que se dore demasiado o se reseque).
- Deja enfriar completamente y luego corta el bizcocho en cubos.
- Para el Mousse:** bate la crema para batir con una batidora de mano o de pie hasta que se formen picos suaves. Reserva.
- En otro bowl, bate el queso crema, azúcar glas y vainilla hasta que quede suave y cremoso.
- Incorpora la crema batida en dos partes, mezclando suavemente hasta que esté uniforme y esponjosa.
- Para el Armado:** Coloca una capa de cubos de bizcocho de calabaza en el fondo de cada vasito.
- Añade una capa de mousse de queso crema y espolvorea con nueces caramelizadas.
- Repite las capas y termina con un hilo de salsa de calabaza o caramelo.
- Refrigera por al menos 30 minutos antes de servir.

Notas

- Conservación: Guarda el bizcocho de calabaza en un recipiente hermético a temperatura ambiente hasta por 3 días, o refrigéralo hasta por 1 semana.
- Consejo de horneado: Si tu horno calienta demasiado, baja la temperatura a 325°F (163°C) para evitar que el bizcocho se dore en exceso o se seque.
- Servir: Este postre es mejor servido frío y consumido en 2-3 días para disfrutar la mejor textura.

Ingredientes

Para el Bizcocho de Calabaza

- 2 tazas (250 g) de harina común (de todo uso)
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita de sal
- 1 ½ cucharaditas de canela molida
- 2 cucharaditas de especias para pastel de calabaza (pumpkin pie spice)
- 1 taza (200 g) de azúcar morena clara u oscura, bien compacta
- ½ taza (100 g) de azúcar granulada
- 1 lata (425 g) de puré de calabaza
- 4 huevos grandes
- ¾ taza (180 ml) de aceite vegetal o de canola
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

Para el Mousse de Queso Crema

- 16 oz (454 g) de queso crema tipo brick, a temperatura ambiente
- 2 tazas (480 ml) de crema para batir (nata para montar)
- 1 ½ tazas (240 g) de azúcar glas (azúcar impalpable)
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

The Baking Studio

by Andrea