

## **Mousse de iogurt i lemon curd amb granissat de maduixa**

### **Granissat de maduixa**

#### **Ingredients:**

400g de maduixes  
50g de sucre  
50g d'aigua  
¼ de fulla de gelatina

#### **Elaboració:**

Hidratar la gelatina en aigua freda.  
Escalfar l'aigua i el sucre fins que es dissolgui el sucre.  
Incorporar la gelatina escorreguda a l'almívar i barrejar fins que es fongui bé.  
Triturar les maduixes amb el túrmix. Afegir-hi l'almívar calent a rajolí.  
Reservar al congelador.  
Rascar el granissat amb una forquilla i tornar al congelador fins el moment de servir

### **Lemon curd**

#### **Ingredients:**

150g de suc de llimona  
2 pells de llimona ratllades  
150g de sucre  
100g de mantega  
2 ous

#### **Elaboració:**

En un cassó al bany Maria desfer la mantega i el sucre amb el suc i la ratlladura de llimona.  
Quan el sucre s'hagi fos, afegir els ous batuts i remenar contínuament fins que arribi a 80º.  
Treure del foc i colar.  
Filmar a pell i reservar a la nevera.

### **Mousse de iogurt i lemon curd**

#### **Ingredients:**

200g de lemon curd  
200g de iogurt grec  
200g de nata líquida per muntar (35% MG)

#### **Elaboració:**

Barrejar el iogurt grec i el lemon curd.  
Semi muntar la nata i incorporar-la amb suavitat a la barreja anterior.  
Abocar la mousse a les copes de servir i reservar a la nevera fins el moment de servir.