https://experienciasdecalidade.gal/gl/cousas-ricas/pan-de-cea-doce-con-mousse-de-queixo-cebreiro-con-salsa-de-mel-de-galicia

GALICIA EXPERIENCIAS DE CALIDADE

EXPERIENCIA
Nome feminino. De lat. experiencia.

Coñecemento da vida adquirido polas circunstancias ou situacións vividas, cando estas experiencias van acompañadas dunha boa mesa, dise que son EXPERIENCIAS DE CALIDADE

XUNTA DE GALICIA

Pan de Cea doce con mousse de queixo Cebreiro con salsa de Mel de Galicia

Difícil
120 min.
4 pers.

QUE NECESITO?

- 4 rebandas grosas de Pan de Cea
- leite
- pel de limón
- 3 ovos
- azucre
- manteiga
- 250 g de queixo Cebreiro
- 2 limóns
- 6 culleradas de leite condensado
- Mel de Galicia
- canela en po

Poñer a quecer o leite xunto co azucre, a canela e a pel do limón, ata que o azucre se disolva, deixar temperar tapado para que infusione, cando arrefríe verter por riba das rebandas de pan e deixar que se empapen ben.

Partir o queixo, engadir as xemas de ovo, o leite condensado e a raiadura de limón, triturar ben ata que quede sen grumos, mesturar coas claras de ovo montadas ao punto de neve, facendo isto con coidado para que non se baixen, ata que quede homoxénea, reservar en frío.

Quentar o mel lixeiramente ata que quede en textura líquida.

Nunha tixola antiadherente botamos un pouquiño de manteiga, marcamos as rebandas de pan empapadas e previamente pasadas por ovo, ata que estean douradas por ambos lados, reservar en papel absorbente para eliminar o exceso de graxa.

Encima das torrada disporemos unha quenelle de mousse de queixo e terminaremos salseando con fíos de mel e canela.