Bicolor de frambuesa

Ingredientes

Para el gelée de frambuesa

Miel: 2 cdas.
Pulpa de frambuesa: 125 Ml.

Para la decoración

Crema Batida: Cantidad deseada
Espiral de chocolate:
Pasta filo crocante en cuadros:
Brotes:
Frambuesas Frescas:

Para la panna cotta de miel

Crema para batir: 250 Ml.
Grenetina: 1 cdita
Miel: 3 cdas.
Agua: 5 cditas.

Para la panna de frambuesa

Crema: 125 Ml.
Grenetina: 1 cdita
Puré de frambuesa: 125 Ml
Agua: 5 cditas.

Preparación de la Receta

Para la Panna Cotta de Miel.

- Calentar la *crema* para batir con la miel
- Hidratar la *grenetina* con el agua, fundirla en el microondas por unos segundos y agregarla a la mezcla anterior
- Verter la preparación en los vasos y refrigerar.

Para la Panna Cotta de Frambuesa.

- *Hervir* la *crema* con la pulpa de frambuesa.
- Hidratar la *grenetina* con el agua, fundirla en microondas por 10 segundos y agregarla a la mezcla anterior
- Enfriar la preparación a baño maría invertido.
- Vaciar la Panna Cotta de Frambuesa sobre la pannacotta de miel y refrigerar.

Para el Gel&eacute

- E de Frambuesa
- *Hervir* todos sus ingredientes, dejar enfriar y vaciar sobre la Panna Cotta de Frambuesa.
- Decorar con láminas de pasta filo crocantes, copos de *crema*, brotes, frambuesas y espirales de *chocolate*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bicolor-de-frambuesa