

Crema de ciruelas con canela

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Orejonos de ciruelas descarozadas: 1 k

Huevos: 4 Unidades

Vino Tinto: 1 Taza

Azucar: 100 grs.

Canela en rama: 1 Unidad

Crema chantilly: 180 grs.

Varios

Frutillas: Cantidad necesaria

Cerezas: Cantidad necesaria

Crema chantilly: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Coloque en una *cacero/a* las ciruelas junto con el vino y la canela.
- Deje cocinar hasta que estén blandas.
- Retire y procese.
- En un bowl bata los huevos junto con el azúcar.
- Incorpore las ciruelas procesadas y mezcle.
- Lleve a fuego y mezcle continuamente hasta que este caliente.
- Retire, vierta en una fuente amplia y lleve a la heladera durante 1/2 hora.
- Una vez frío vierta en un bowl.
- Añada la **crema** chantilly. Mezcle.

Presentación

- Sirva en copas o en una fuente y decore con *crema* chantilly, frutillas y cerezas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/crema-de-ciruelas-con-canela>