Crema de ciruelas con canela



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Orejones 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 *cacerola* 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 frió 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