

# Esfera griega



## Ingredientes

### Para el financier

**Azúcar invertida:** 15 grs.

**Harina:** 90 g

**Azúcar glass:** 160 g

**Extracto de vainilla:** 3 Gotas

**Almendra en polvo:** 60 Gramos

**Claras:** 4 Unidades

**Polvo para hornear:** 2 grs.

**Mantequilla fundida:** 90 g

### Para la decoración

**Frambuesas:** 18 Unidades

**Brotes:** Cantidad necesaria

**Crema Batida:** 250 g

**Fresas:** 12 Unidades

**Zarzamoras:** 18 Unidad

### Para la esfera de chocolate

**Chocolate blanco:** 400 g

### Para la mousse de yogurt griego

**Crema para batir:** 250 grs.

**Vaina de vainilla:** 1/2 Unidad

**Agua:** 50 Ml.

**Claras:** 2 Unidades

**Azucar:** 120 Vasos

**Yogurt griego:** 250 g

**Grenetina:** 10 grs.

## Preparación de la Receta

## Para la mousse de yogurt griego

- Llevamos a baño maría las claras y el azúcar hasta que ya no se sienta el azúcar.
- Batimos en la batidora hasta punto de turrón.
- Mezclamos el yogurt con la vaina de vainilla y agregamos la *grenetina* hidratada y fundida.
- Mezclamos el yogurt con el merengue
- Y por último, la *crema* semi montada.

## Para el financier

- Mezclamos todos los ingredientes y vaciar sobre los aros.
- Llevamos al horno a 180°C durante 20 minutos.

## Para la esfera de chocolate

- Fundimos el *chocolate* y forramos el molde de policarbonato.
- Dejamos cristalizar y desmoldamos.
- Con un cortador *redondo*, calentamos y hacemos un orificio en la esfera.

## Para el montaje

- Colocamos encima del financier la media esfera de *mousse* de yogurt y tapamos con la semi esfera de *chocolate*.

## Para la decoraci&oacute

- N
- Colocamos en el orificio que se le hizo a la media esfera frutos rojos y brotes.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/esfera-griega>