Fresas a la crema

Ingredientes

Para el pan de pistache

Yemas: 4 Unidades
Harina: 20 grs.
Claras: 3 Unidades
Azucar: 8 grs.
Yogurt Natural: 20 g
Pasta de pistache: 40 g

Para el relleno

Fresas: A gusto
Crema Batida: 600 g
Vainilla: 1 Vaina

Para la decoración

Pistachos: A gusto
Hojas de menta: A gusto
Pipetas: Cantidad necesaria
Licor de cassis: A gusto
Fresas: 12 Unidades

Preparación de la Receta

Para el pan de pistache

- Mezclamos todos los ingredientes y dejamos enfriar.
- Colocamos en un sifón y le ponemos dos cargas.
- Rellenamos en vasos de unicel perforados 1/3 parte y llevamos al horno durante 40 segundos.
- Dejamos enfriar y desmoldamos.

Para el montaje

- En un vaso, colocamos **crema** avainillada, rodajas de fresas, pan de pistache, **crema** avainillada, rodajas de *fresa* y pan de pistache.

Para la decoración

- En la parte de arriba colocamos la *crema* batida.
- Llenamos las pipetas con *licor* de Cassis y la colocamos en el vaso.
- Agregamos una hoja de *menta*.
- Colocamos dos popotes y pistaches picados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fresas-a-la-crema