

Frutos rojos con crema pastelera de chocolate blanco

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Frambuesas: 200 grs.

Yemas: 4 Unidades

Fecula De Maiz: 30 grs.

Moras: 200 g

Azucar impalpable: 50 grs.

Arándanos: 200 grs.

Chocolate blanco: 250 grs.

Helado de Vainilla: A gusto

Hojas de Menta fresca: 1 Taza

Manteca pomada: 35 grs.

LECHE ENTERA: 350 cc

Chaucha de vainilla: 1 Unidad

Almendras garrapiñadas

Azucar: 50 grs.

Almendras Tostadas: 150 g

Agua: 50 cc

Preparación de la Receta

- Pique el **chocolate** blanco.
- En una *cacerola* coloque la leche, la mitad de azúcar impalpable y la *chaucha* de vainilla, lleve al fuego
- En un bowl coloque las yemas, incorpore fécula de maíz y el resto de azúcar impalpable, mezcle y una vez que la leche este caliente vuélquela en forma de hilo y previamente colada sobre las yemas mientras mezcla con un batidor de mano, terminado este paso coloque la preparación nuevamente en la *cacerola* y cocine a fuego mínimo, mezcle con una espátula hasta que espese, aproximadamente 2 minutos, lograda la consistencia deseada retire del fuego, incorpore el *chocolate* blanco, deje reposar unos minutos y luego mezcle hasta fundirlo por completo, por ultimo agregue la *manteca*, mezcle nuevamente, cubra con papel film en contacto y reserve en la heladera.

Almendras garrapiñadas

- En una *cacerola* coloque agua y azúcar, cocine a fuego medio hasta obtener un *almíbar*, logrado el punto deseado retire del fuego y añada las almendras, mezcle con una cuchara de madera enérgicamente hasta que se cristalicen.

Armado

- Sirva en un plato hondo una porción de *arándanos*, moras y frambuesas y báñelas con la **crema** pastelera de *chocolate* blanco, espolvoree con azúcar impalpable y gratínela con un soplete.

Presentación

- Acompañe con una quenelle de helado de vainilla y decore con las almendras garrapiñadas y hojas de *menta*.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/frutos-rojos-con-crema-pastelera-de-chocolate-blanco>