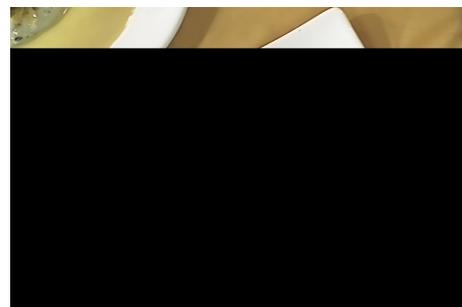


# Gelatina de champagne con frutos del bosque y shake caliente de almendras

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Bellini

Champagne brut (Norton):

Extracto de jugo de durazno:

### Frutas rojas

Frambuesas: 100 grs.

Jugo de Limón: 1 Unidad

Moras: 100 g

Frutillas: 100 grs.

Azucar impalpable: 100 grs.

### Gelatina

Azucar: 160 grs.

Gelatina: 3 cdita. de te

Champagne brut: 1 Taza

### Shake de almendras

Almendras: 200 grs.

Vaina de vainilla: 1 Unidad

Azucar: 1/2 Taza

Crema de leche: 1 Taza

Leche: 1 Taza

Canela: 1 Ramas

## Preparación de la Receta

### Gelatina

- Hidrate las hojas de **gelatina**.
- Coloque en una olla el champagne junto con el azúcar y lleve a fuego hasta el primer hervor
- Agregue la *gelatina* y bata hasta disolverla
- Retire y deje enfriar.

## Frutas rojas

- Coloque en un bowl las frutas rojas junto con el azúcar impalpable y el *jugo* de *limón*
- Mezcle y deje reposar durante 1 hora.

## Shake de almendras

- Coloque en una olla la leche junto con la *crema* e leche, el interior de la vaina de vainilla, la canela en rama y el azúcar
- Cocine hasta el primer hervor
- Retire y coloque en una procesadora junto con las almendras previamente tostadas y cortadas en láminas
- Procese.

## Armado

- En un recipiente pequeño forrado en papel film coloque una porción de frutas rojas sin el *jugo*, y cubra con la *gelatina*
- Tape y deje reposar en la heladera hasta que este firme
- Repita el procedimiento con el resto.
- Una vez firme desmolde sobre el plato de presentación.

## Presentación

- Bañe las frutas rojas con el shake de almendras y el *jugo* de las frutas.

## Bellini

- En una copa congelada coloque una cuarta parte de extracto de *durazno* y encima y champagne helado
- Mezcle y decore con una *fresa*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/gelatina-de-champagne-con-frutos-del-bosque-y-shake-caliente-de-almendras>