

Gelatina de Mazapán



Ingredientes

Crema de Vainilla

Crema semi montada: 350 cc

Vaina de vainilla: 1 Unidad

Decoración

Almendras fileteadas: 50 grs

Gelatina

Agua: 40 cc

Grenetina: 2 cdas

Mazapan: 7 Unidades

Leche Condensada: 185 grs

Leche Evaporada: 397 cc

Preparación de la Receta

- Hidratar la *grenetina* en agua fría.
- Fundir la *grenetina* a baño María.
- Licuar los mazapanes, la leche evaporada, la leche condensada y la *grenetina*.
- Vaciar en un molde.
- Refrigerar por 3 o 4 horas.
- Desmoldar y cortar en cubos.

Crema batida de vainilla

- Batir la *crema* semi montada con las semillas de la vaina de vainilla.

Decoración

- Colocar los cubos en una copa grande o tazón disponer *crema* batida y decorar con almendras fileteadas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/gelatina-de-mazapan>