Postre crujiente de ensaimada con crema montada y frambuesas



Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Frambuesas: 100 grs.
Azucar glasé: 1 cda
Vaina de vainilla: 1 Unidad
Licor de coco: 1 Medida
Crema de leche montada: 100 g
Ensaimada: 1 Unidad
Manteca: 1 cdita.
Azúcar Negra: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a una temperatura de 200ºC.

Para empezar

- Cortar la ensaimada a la mitad horizontalmente.
- Colocar la capa superior de la ensaimada entre dos papeles vegetales y, con ayuda de un rodillo, amasar hasta que quede una capa fina.
- Por otro lado, en una sartén con *manteca*, añadir el azúcar negro y dejar que se funda
- Cuando el azúcar se haya disuelto, incorporar a la sartén las frambuesas y la medida de *licor* de coco.

Para la crema montada

- Mezclar la **crema** con el azúcar glasé y añadir las semillas de la vaina de vainilla.
- Emplatar en un plato hondo la *crema*, las frambuesas y trozos de ensaimada.
- Servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/postre-crujiente-de-ensaimada-con-crema-montada-y-frambuesas