Postre de Durazno



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Hojas de menta: c/n

Crumble

Azucar: 100 Gramos
Harina 0000: 200 Gramos
Mantequilla: 100 Gramos
Nueces: 100 Gramos

Relleno

Almíbar de durazno: 70 c.c.
Azucar: 180 Gramos
Duraznos en almibar: 800 Gramos
Gelatina sin sabor: 14 Gramos
Queso Crema: 200 Gramos

Preparación de la Receta

Crumble

- Precalentar horno a 190° C.
- Mezclar *harina*, azúcar, nueces y *mantequilla* hasta formar un arenado
- Llevar al horno en una placa hasta que tengan una consistencia crocante

Relleno

- Batir en licuadora los duraznos con azúcar, queso *crema* y la *gelatina* sin sabor hidratada con el *jugo* del *almíbar*
- Agregar en los recipientes elegidos una base de *crumble* y el relleno.

Armado

- Llevar a la heladera hasta que la *gelatina* tome consistencia y agregarle una hojita de *menta* para decorar

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/postre-de-durazno