Tazón Sorpresa de Fresas con Nata



Ingredientes

Almendra en grano: c/n
Chocolate: 100 Gramos
Nata: 200 miliitros
Azucar: 2 Cucharadas
Fresas: 200 Gramos
Claras de huevo: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- Montar las claras de *huevo* con una cucharada de azúcar en un bol hasta conseguir un merengue.
- A continuación, en otro bol montar 200 ml de **nata**.
- De los 200 gramos de fresas, reservarn una para decorar al final.
- Triturar el resto de las fresas con una cucharada de azúcar y mezclar bien en un tercer bol con la mitad de la *nata* montada.

Para servir

- En una copa para postre colocar en la base la mezcla de *mousse* de *nata* y fresas trituradas.
- Agregar otra capa con el resto de *nata* montada que hemos reservado.
- Cubrir la superficie con el merengue.
- Con un soplete *gratinar* la superficie de merengue de la copa y espolvorear sobre la copa un puñadito de *almendra* en grano.
- Fundir en un bol 100 gramos de *chocolate* negro para fundir.
- Bañar en él la *fresa* que hemos reservado al principio.
- Servir la copa acompañada de la *fresa* con *chocolate*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tazon-sorpresa-de-fresas-con-nata