

## Texturas de maracuyá



## Ingredientes

**Chocolate Pasión:** 

Chocolate blanco: 300 Gramos Té rojo:

Gelatina de maracuyá:

Azucar: 50 g Hojas de gelatina: 3 Unidades

Pulpa de fruta de la pasión: 300 g

Para la crema de maracuyá:

Azucar: 50 g

Nata semi montada: 200 Gramos Queso Crema: 100 g

Pulpa de fruta de la pasión: 200 g Yogur griego azucarado: 100 Gramos

Arena de la pasión:

Fruta de la pasión: 1 cda Galleta molida: 100 Gramos

## Preparación de la Receta

## Para comenzar

- Preparamos la gelatina
- Calentamos la fruta de la pasión con el azúcar y derretimos en ella la *gelatina* previamente hidratada
- Enfriamos en una placa.
- Hacemos la crema mezclando todos los ingredientes y reservamos en la heladera.

- Derretimos el chocolate y lo extendemos sobre una placa
- Espolvoreamos con té rojo
- Dejamos que el *chocolate* endurezca.
- Por otro lado, hacemos una arena triturando las galletas con un chorro de fruta de la pasión
- Reservamos.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/texturas-de-maracuya