

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

Queso Crema: 100 g

Nata semi montada: 200 Gramos

Yogur griego azucarado: 100 Gramos

Pulpa de fruta de la pasión: 200 g

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>