

# Tiramisú con creme fraiche de Kombucha de mango

Tiempo de preparación: 20 Min



## Ingredientes

**Crema de leche:** 400 Gramos

**LECHE ENTERA:** 100 Gramos

**Kombucha de mango:** 100 Gramos

## Preparación de la Receta

- Mezcla la *crema* de leche con la leche y la kombucha en un recipiente de cerámica con un batidor de globo cubre con manta de cielo y luego con la tapa de vidrio. Deja reposar a temperatura ambiente durante 2 a 3 días.
- En el fondo de un molde cerámico o de vidrio, cuadrado o rectangular, acomoda las *soletas*. Agrega una capa generosa de de tu creme fraiche de kombucha de mango. Repite hasta llegar al tope del molde. Decora con mango fresco. Refrigerera por mínimo 3 horas antes de consumir.
- Sirve como postre o merienda.

[Puedes ver la receta Kombucha de mango aquí](#)

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tiramisu-con-creme-fraiche-de-kombucha-de-mango>