Tulipas con crema de kiwi



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema de kiwi

Azucar: 2 cdas.
Kiwis: 4 Unidades
Licor de kiwi: 50 cc
Crema de leche: 200 cc

Salsa de chocolate

Chocolate blanco: 100 grs.
Licor de chocolate blanco: 50 cc
Crema de leche: 100 cc

Salsa de mango

Azucar: 100 grs.
Agua: 100 cc
Mango: 1 Unidad

Tulipas

Harina: 40 grs.
Miel: 1 y 1/2 cda.
Manteca: 60 g
Azúcar Negra: 50 grs.
Cacao: 1 cda.
Brandy: 1 cda.

Preparación de la Receta

Tulipas

- En una *cacerola* sobre fuego medio derrita la *manteca* con la miel y deje bajar la temperatura.
- En un bowl tamice la *harina* con el cacao.
- Añada *harina*, el azúcar, el brandy, la *manteca* derretida y mezcle bien.
- Deje reposar en la heladera durante 20 minutos.
- Distribuya cucharadas de masa formando círculos delgados sobre una placa enmantecada o forrada con papel *manteca*.
- Cocine en el horno precalentado a 180° hasta *dorar*.
- Desmolde aún calientes y moldee sobre el revés de una taza.

Crema de kiwi

- Pele los kiwis, corte uno en cubos y procese el resto hasta reducirlo a puré.
- Pase la pulpa de **kiwi** a través de un *tamiz*.
- Bata la **crema** a punto chantilly con el azúcar y la pulpa de *kiwi*.
- Incorpore los cubos de *kiwi*.

Salsa de chocolate

- Pique el *chocolate* y coloque en una *cacerola*.
- Incorpore la *crema* de leche, el *licor* y lleve al fuego hasta que el *chocolate* se funda.
- Deje enfriar antes de servir.

Salsa de mango

- En una *cacerola* lleve el agua a *hervir* con el azúcar hasta obtener un *almíbar* liviano y deje enfriar.
- Pele el mango, corte en cubos y procese con el *almíbar*.

Presentación

- En la base de un plato forme un dibujo con las salsas, encima acomode una tulipa, dentro sirva la *crema* de *kiwi* y decore con *menta* fresca.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tulipas-con-crema-de-kiwi