Vasito cremoso de té negro con naranja



Ingredientes

Crema para batir: 540 grs.
Agua: 35 Ml.
Te negro: 15 gr
Jarabe de maple: 150 grs
Grenetina: 7 grs.

Para la decoración

Crema Batida: Cantidad deseada
Gajos de naranja: Cantidad necesaria
Palitos de chocolate con leche:
Moneda de chocolate amargo:
Perlitas crocantes de chocolate:

Preparación de la Receta

- *Hervir* la *crema* y agregar el té negro para hacer una infusión.
- Hidratar la *gelatina* con el agua y fundir en microondas por 10 segundos.
- Incorporar a la infusión, añadir el jarabe de maple y mezclar.
- Colar el té y enfriar a baño maría invertido.
- Volcar la preparación en vasitos y refrigerar por 30 minutos hasta que cuaje.
- En cada vaso, agregar gajos de **naranja**, copos de *crema* batida, perlitas crocantes de *chocolate*, monedas de *chocolate* amargo y palitos de *chocolate* con leche.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/vasito-cremoso-de-te-negro-con-naranja