

# Verrine de frutos rojos y crema de yogur

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Compota de frutos rojos

**Azúcar:** 80 grs.

**Frutos rojos:** 250 grs.

**Almidón de Maíz:** 1 cda.

**Agua:** 100 cc

**Kirsch:** 50 cdas.

### Verrine de chocolate

**Chocolate Cobertura Blanco:** 200 g

**Yogur natural:** 250 g

**Gelatina sin sabor:** 3 grs.

**Ralladura de limón:** 1 cdita.

## Preparación de la Receta

### Compota de frutos rojos

- Lleve a fuego una olla con agua fría y agregue el almidón de maíz y el azúcar, mezcle con un batidor de alambre hasta disolver ambos ingredientes y luego añada solo la mitad de los frutos rojos, mezcle con una cuchara de madera y cocine a fuego mínimo hasta que espese sin dejar de mezclar.
- Una vez espesa la preparación agregue la mitad reservada de los frutos rojos y el kirsch, mezcle nuevamente y reserve.

### Verrine de chocolate

- Funda el *chocolate* blanco a baño de maría.
- Hidrate la *gelatina* en agua fría. Luego debe diluirla a 60°C.

- Coloque el **yogur**, que tiene que estar a temperatura ambiente, en un bowl.
- Una vez fundido por completo el *chocolate* vierta sobre el yogurt, mezcle y añada la *gelatina* diluida y la ralladura de *limón*, mezcle nuevamente.

## Armado

- Con la ayuda de una cuchara llene vasos de capuchino hasta la mitad con la verrine de *chocolate*, una vez solidificado ligeramente agregue la compota de frutos rojos y cubra nuevamente con la verrine.

## Presentación

- Decore con frutos rojos y espolvoree con ralladura de *limón*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/verrine-de-frutos-rojos-y-crema-de-yogur>