Verrine de frutos rojos y crema de yogur



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Compota de frutos rojos

Azucar: 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 60ºC.
- 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