

Copa frutal

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Raciones / personas: 6
Personas · Autor: Marala

INGREDIENTES

0

1	Plátanos (Bananas) — chica
150 gr	Uvas — mezcla de blancas y negras
1	Ralladura limón
200 gr	Queso blanco
	Naranjas
2	Melones — pueden reemplarse por manzanas
200 gr	Kiwis — pelados
100 ml	Jugo limón
1	Huevos
1 sobre/s	Gelatina en polvo — sin sabor
1 cucharada/s	Edulcorante — líquido
2	Claros de huevo
100 ml	Yogur — descremado

ELABORACIÓN

Mezclar el queso blanco con el yogur, la yema de huevo, la ralladura de limón, el edulcorante y el jugo de limón. Diluir la gelatina en el jugo de naranjas, llevar a fuego, dejar hervir y luego enfriar.

Mezclar con la preparación anterior, incorporar las claras batidas a nieve con movimientos envolventes y reservar en la heladera.

Mientras tanto cortar los kiwis en rodajas, la banana en tajaditas, uno de los pelones o manzana en cubitos.

Mezclarlas con las uvas limpias y colocar en 6 copas de boca ancha mezcladas con la crema antes preparada. Decorar con el pelón restante cortado en tajaditas.