

Budín limón y frutillas

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

INGREDIENTES

Budín	
3	Claras de huevo
300 gr	Fruta
3 sobre/s	Gelatina en polvo — sin sabor
100 ml	Jugo limón
400 gr	Queso blanco — descremado
	Ralladura limón
1 bote/s	Yogur — vainilla descremado
Decoración	
2 cucharada/s	Edulcorante — artificial en polvo
300 gr	Frutas del bosque — frambuesas, moras

ELABORACIÓN

Licuar el queso blanco junto con el yogur y la ralladura de limón. Disolver la gelatina en el jugo de limón y llevarlo al fuego hasta que se disuelva. Mezclar con la preparación anterior.

Batir las claras a punto nieve con una pizca de sal e incorporarlas a la preparación anterior con movimientos envolventes. Agregar las frutillas limpias y cortadas en trozos medianos.

Disponer en un molde para budín humedecido y enfriar en la heladera por 4 a 6 horas hasta que esté bien firme. Desmoldar y decorar con las frutas del bosque limpias y secas. Espolvorear en el momento de servir con el edulcorante en polvo para dar un efecto nevado.