

Dacquoise de almendras con frutas

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Tartas · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Ari

INGREDIENTES

0
Dacquoise almendras
Crema ligera de vainilla
Melocotones — en almíbar
Higos
Brillo tartas

ELABORACIÓN

Desmoldar la dacoise, poner la crema en el hueco y colocar las frutas que se deseen (yo puse melocotón en almíbar e higos) cubriendo la crema.
Pintar con brillo.