

Copa frutal

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

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 Claras 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. Diliir 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.