

Budín limón y frutillas

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

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.