

Dacquoise de almendras con frutas

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

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.