

Receta de Espuma De Piña Con Chocolate

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, de nuevo tenemos por delante otro fin de semana y para que se os haga más ameno os dejo esta receta para que la preparéis y la degustéis en familia o con amigos.

Ingredientes

- Piña en almíbar (6 rodajas)
- Caldo de piña en almíbar (200ml)
- Rama de vainilla (una)
- Ralladura de naranja
- Nata montada (dos vasos)
- Una clara de huevo
- Gelatina neutra en polvo
- Chocolate líquido

Modo de Preparación

1. Cocer a fuego medio las rodajas de piña con el almíbar, la rama de vainilla, la ralladura de naranja y la gelatina neutra y cuando esté cocida la piña, apartar del fuego y dejar enfriar
2. Añadir a la mezcla cocinada y fría los 2 vasos de nata montada y la clara de huevo a punto de nieve y mezclar bien todo
3. Poner en cada copa chocolate líquido en el fondo y después echar la espuma de piña encima
4. Meter al frigorífico unas horas para tomarlo fresquito