



Gelatina de yogur y frutas

Descripción



Hay alguna fruta que impide que la gelatina cuaje, para que esto no ocurra, debemos dar una pequeña cocción a la fruta.

El postre de hoy es un postre fresco y muy natural. Las frutas pueden ser a tu gusto. Yo he puesto melocotón y frambuesas.

Me he decantado por moldes individuales de silicona, pero ya sabes? ¡a tu gusto.

La receta la he hecho la víspera de su consumo.

Ingredientes: (8 unidades, dependiendo de los moldes).

- 1 melocotón grande. He puesto melocotón rojo.
- 250 gr de frambuesas.
- 6 hojas de gelatina neutra.
- 2 yogures cremosos de cocktail de frutas o macedonia. Que no lleven tropezos.
- 3 cucharadas soperas colmadas de azúcar. Todo depende de lo golosos que seamos.

Preparación:

Ponemos la gelatina a hidratar en agua fría y reservamos.



watermark

Mientras tanto, preparamos la fruta, pelamos el melocotón, cortamos en trocitos pequeños y ponemos en una olla pequeña. Añadimos las frambuesas, no las he troceado porque al calentarlas se rompen. Echamos el azúcar y ponemos al fuego, removemos y dejamos unos minutos. Se deshaga el azúcar y formará una especie de almbar. Pasados unos 8 minutos aproximadamente, retiramos del fuego.



default watermark

Sacamos un poco de ese jugo o almíbar y echamos la gelatina bien escurrida. Removemos hasta que la gelatina se derrita totalmente y reservamos. **Es importante que haya calor porque si no, la**



Vertemos el yogur sobre la fruta y mezclamos bien, con cuidado. Añadimos la gelatina diluida sobre la mezcla de la fruta, removemos bien para que la gelatina impregne todo.



Pasamos la mezcla a los moldes individuales, dejamos que se enfríe a temperatura ambiente y los llevamos a la nevera hasta que cuajen. Es necesario unas 3-4 horas para que cuaje bien.



Desmoldamos unos 10 minutos antes de servir.

¡Vaya postre mas fresquito para el verano!



Consejo: No es necesario cocer demasiado la fruta, con unos minutos suficiente. Para que la gelatina se derrita bien, tiene que haber calor y debemos remover bien la mezcla para que se impregne con ella, si no, no cuajarÃ¡ por igual. La receta la he hecho la vÃ©spera, para que quede bien cuajada.

Estamos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En la web: www.masqpostres.es

O danos tus opiniones, sugerencias o recetas en nuestro correo:

hola@masqpostres.es

CategorÃ­a

1. Postres

Fecha de creaciÃ³n

julio 22, 2016

Autor
admin

default watermark