

Y mi receta de hoy es...

CREMA DE MANDARINA:

Ingredientes:

2 o 3 mandarinas
4 o 5 naranjas para zumo
2 o 3 cucharadas de azúcar
2 cucharas de Maicena

Pelamos dos mandarinas y le quitamos todo los hilillos blancos que pueda tener. Dejamos el gajo todo lo tiempo que podamos. Cocemos durante 5 minutos en zumo de naranja e introducimos las 2 o 3 cucharadas de azúcar. Cuando esté todo bien mezclado echamos las dos cucharas de maicena (unos 50 g.) y cuando veamos que ha espesado, apartamos. Al rato, trituramos y echamos la crema sobre la base de almendrado de chocolate que teníamos en el frigorífico.

Al terminar este paso, volveremos a introducir de nuevo estas dos capas en la nevera.

CREMA DE CHOCOLATE:

Ingredientes:

100 g. de chocolate intenso
1 cucharita de manteca de Cacao o en su defecto unas dos cucharitas de mantequilla temperatura ambiente Fundimos al baño María. Introducimos encima de la crema de mandarina que teníamos reposando y cuajando en la nevera. Volvemos otra vez a meter al frigo. y ya sólo nos quedaría la crema Chantilly encima.

CREMA CHANTILLY

Ingredientes:

1/2 l. de nata 35% M.G. para montar, especial para repostería.
2 o 3 cucharadas de azúcar vainillada (yo la compro en Lidl)
Esto es muy importante si queremos que nuestra nata esté bien montada y con firmeza suficiente. Yo introduzco antes de empezar a montarla el vaso en la nevera, la nata, e incluso la mariposa. Si queremos que nuestra nata tenga consistencia, le podemos añadir una cucharita de queso de untar o una cucharita de mantequilla con 82 g de materia grasa como mínimo.
Bueno, y ya colocamos nuestra mariposa en las cuchillas, agitamos bien nuestro b reak de nata y echamos en el vaso junto al resto de los ingredientes. a velocidad 3 +, sin poner tiempo, pero OJO!!! TENEMOS QUE ESTAR PENDIENTES para que no se nos pase y nos salga mantequilla.

S&G
by Marietta