

Compota semifr a de cerezas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparaci3n: 40min , Tiempo de cocci3n: 5hrs. 0min

Tiempo total: 5hrs. 40min , Número de porciones: **10**

720 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/compota-semifria-de-cerezas>

Preparaci3n

Coloque la taza de cerezas y $\frac{3}{4}$ del azúcar en un procesador de alimentos y procece dos veces. Ponga a un lado. Bata las claras de huevo en un bol hasta punto de nieve. Añadir poco a poco el resto del azúcar y continúe batiendo hasta que se formen los picos rígidos y brillosos. Ponga a un lado. Batir la crema fría junto con el licor hasta que se formen picos suaves. Vierta la mezcla de merengue en la de crema, y luego verter la mezcla de cereza en la mezcla de emrengue y crema Coloque la preparaci3n en un plato grande, cubrir y freezar durante 5 horas. Verter los ingredientes de la compota en un bol de acero, mezclar y cocer a fuego lento. 8. Una vez que la mezcla espese un poco, unos 7 minutos, retirar del fuego y dejar enfriar. Saque la mezcla de freezer y servir acompañado de la prepraci3n final.

Ingredientes

- 1 taza/s Cerezas
- 1-1/4 taza/s Az car
- 6 Claras de huevo grandes
- 2 taza/s Crema de leche fría
- 1 cucharada/s Licor de cerezas
- Para la compota: 2 taza/s Cerezas sin carozos
- 2 cucharada/s Az car
- 1 cucharada/s Zumo de Naranja recién exprimido
- 1 cucharada/s Miel
- 1 rama de Canela
- 1 poco An s

Categorías

D a Especial, Día de San Valentín, Primavera, Verano, Todo el año, Costosa, Frutas, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

