

Gelatina de frutillas con salsa de chocolate y marsala



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 4

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/gelatina-de-frutillas-con-salsa-de-chocolate-y-marsala>

Preparación

En una cacerola mediana a fuego medio, cocine las frutillas con las 3 cucharadas de azúcar y las semillas de la vaina de vainilla. Cuando hierva, bajar el fuego a bajo y cocine a fuego lento durante 10 minutos, revolviendo de vez en cuando. Quítele la espuma. Añadir la gelatina a la mitad de la cocción hasta que se disuelva por completo. Transferir las frutillas a 4 moldes de muffins. Refrigerere por lo menos 3 horas. En una cacerola mediana a fuego medio, ponga a hervir la leche. Cuando hierva, vierta en un bol con el chocolate dentro. Añadir el vino Marsala. Batir la leche y el chocolate hasta que esté suave. Añadir azúcar al gusto. Deje que se enfríe. Para servir, vierta un poco de salsa de chocolate en tazones o platos individuales. Ponga las gelatinas de frutilla en la parte superior de la salsa. Adorne con hojas de menta, almendras fileteadas o frutillas en rodajas. Fuente: <http://www.apronandsneakers.com/>

Ingredientes

- 450 gramo/s Frutillas lavadas, sin cabo y cortadas gruesas
- 3 cucharada/s Azúcar
- 1 vaina Vainilla
- 2-1/2 cucharadita/s Gelatina
- 250 cc. Leche
- 100 gramo/s Chocolate para taza en trozos
- 1/8 taza/s Vino Marsala
- 1 poco Azúcar
- 2-3 hoja/s Menta (opcional)
- 1 cantidad mínima Almendras fileteadas (opcional)

Categorías

Día Especial, Todo el año, Frutas, Exótica, Ingrediente extra, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

