

Parfait de frambuesas y chocolate blanco



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 25min , Número de porciones: 10

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/parfait-de-frambuesas-y-chocolate-blanco>

Preparación

Calentar en un bol la crema y volcar sobre el chocolate troceado. Mezclar hasta unir bien y dejar enfriar. Por otro lado, poner a batir las claras incorporando en forma de lluvia y en tres veces, el azúcar, hasta conseguir un punto nieve bien firme. Incorporar a la crema de chocolate; agregar las frambuesas apenas troceadas o aplastadas con un tenedor; el licor; y volcar en un molde tipo budinera forrado con papel film. Llevar al freezer mínimo por 4 horas antes de servir y presentarlo decorado con frambuesas frescas. Fuente: RevistaMaru.com

▣ Tip para la receta

Puede realizarlo en moldes individuales.



Ingredientes

- 125 cc. Crema de leche
- 125 gramo/s Chocolate blanco
- 2 Claras de huevo
- 100 gramo/s Azúcar impalpable
- 125 gramo/s Frambuesas
- 1 cucharada/s Licor de Frambuesas
- 1 puñado/s Frambuesas para decorar

Categorías

Cumpleaños, Todo el año, Económico, Frutas, Rápida, Para/con niños, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces