

CREMOSOS CON PURÉ DE FRUTA

125g nata

125g puré de fruta

200g cobertura chocolate blanco

2 hojas gelatina remojadas en agua fría

- Calentar la nata a 60°C, agregar la gelatina escurrida.
- Fundir el chocolate a 40°C.
- Agregar la nata al chocolate, poco a poco, del centro hacia los lados, creando un núcleo elástico.
- Por último agregar la pulpa de fruta, triturar con el túrmix.
- Dejar cristalizar 8h en nevera.