

## **Crujiente y sofisticado**



*Crujiente y sofisticado - Foto: Erlenbacher Backwaren*

### **Un sofisticado efecto crujiente en 3 sencillos pasos**

Ingredientes (para 12 raciones):

12 porciones de plancha crujiente y cremosa de nueces de Erlenbacher (código 8108947)

Para la decoración

12 piezas de espirales de azúcar (de azúcar Isomalt)

12 *macarons* de fresa

Para la gelatina de frambuesa

500 ml de zumo de frambuesa

100 g de azúcar

5 hojas de gelatina

150 g de *crocanti* de frutos secos

Para la salsa de frambuesas

30 frambuesas

50 g de azúcar

10 g de gelificante

Más decoración

24 nueces tostadas

24 arándanos

24 hojas de estevia

Preparación:

### **Paso 1**

Coloque en el plato una porción de plancha crujiente y cremosa de nueces descongelada. Para elaborar las espirales de azúcar, derrita el azúcar Isomalt en un cazo. Cuando el azúcar empieza a solidificarse de nuevo, enrolle la mezcla alrededor de un palillo con la ayuda de un tenedor. Coloque la espiral de azúcar junto con un *macaron* de fresa sobre la porción de tarta.

### **Paso 2**

Para elaborar la gelatina de frambuesa, lleve a ebullición el zumo de frambuesa y el azúcar, añada las hojas de gelatina hidratadas y rellene los moldes de silicona con la mezcla resultante. Después, desmolde las piezas de gelatina ya cuajadas y colóquelas sobre el plato.

### **Paso 3**

Esparza el *crocanti* de frutos secos sobre el plato. Para preparar la salsa de frambuesa, hay que triturar las frambuesas, el azúcar y el espesante y colar la mezcla. Decore el plato con unas gotas de salsa de frambuesa. Finalmente, añada las nueces tostadas, los arándanos y la estevia para terminar de embellecer el plato.