

Un postre dulce y energizante sobre un lecho de fruta y flores

«Trilogía vegana», de Erlenbacher Backwaren



Presentación de la receta «Trilogía vegana», de Erlenbacher. Foto: Erlenbacher Backwaren

¡Todo un paraíso en la mesa! El trío formado por la tarta de fresas, la tarta de plátano y grosella y el sorbete de frambuesa se presenta en un mar de flores y frutas variadas. Lo mejor de este postre es que todo lo que incluye el plato es comestible.

Cómo elaborar un postre energizante con fruta en pocos pasos

Ingredientes (para unas 8 raciones):

- 2 porciones de plancha de fresas de Erlenbacher (vegana)
- 2 porciones de rectángulos de plátano y grosella de Erlenbacher (veganos)

Para el bizcocho al microondas:

- 4 cucharadas soperas de harina
- 1,5 cucharaditas de levadura en polvo
- 1 cucharadita de matcha en polvo
- 1 cucharada sobera de azúcar
- 1 sobre de azúcar vainillado
- 4 cucharadas soperas de bebida vegetal
- 2 cucharadas soperas de aceite
- 80 g de compota de manzana o 1 huevo de lino (1 cucharada de semillas de lino molidas mezcladas con 3 cucharadas de agua y dejadas en remojo)

4 flores comestibles grandes (amarillas)

- 2 flores de orquídea
- 4 fresas
- 12 frambuesas
- 24 arándanos
- 8 moras
- 2 ramas de grosella

- 120 ml de *mousse* de chocolate blanco vegano
- Pulpa de mango
- 4 bolas de sorbete de frambuesa vegano

Preparación:

1. Para preparar el bizcocho al microondas, mezclar la harina, la levadura, el matcha en polvo, el azúcar y el azúcar vainillado. Después, añadir la bebida vegetal, el aceite y el huevo de lino. Batir todo bien hasta formar una masa uniforme. Verter la masa en un molde adecuado (p. ej., un vaso) y hornearla en un microondas industrial a 1000 vatios durante 30 segundos aproximadamente.
2. Desmenuzar el bizcocho horneado en el microondas y colocarlo en el plato, creando una forma de onda.

3. Adornarlo con las flores y los frutos del bosque.
4. Decorarlo también con unos toques de *mousse* de chocolate blanco y pulpa de mango.
5. Colocar los dos trozos cuadrados de tarta en el lado izquierdo del plato y, junto a ellos, el sorbete de frambuesa vegano.



Pasos para emplatar la receta «Trilogía vegana»

Fotos: Erlenbacher Backwaren