

Salado y dulce, con cierto toque de heno **iMenuda sandía!**

Esta receta es una composición que reúne dos épocas del año.

Todo se centra en la Tarta de Caramelo a la sal que con su mezcla salvaje de sabores como el salado, el achocolatado y el caramelo transmite más bien una sensación invernal. Esta tarta con su toque dulce e intenso domina la experiencia de sabor.

Por otro lado, la frescura y ligereza de la sandía y del helado de heno - también puede servir el helado 'Paseo de verano' presentado por la heladería dellaSera de Logroño - representan el verano. Se quedan en el segundo plano y solo dan algunos matices cautelosos neutralizando un poco el dulzor de la tarta.

Por lo tanto, esta receta encaja perfectamente con las dos temporadas.



Ingredientes (para 4 personas):

2 porciones de Tarta de Caramelo a la sal de erlenbacher backwaren, cortadas en 4 triángulos	80 ml mousse de mango (no muy líquido)
12 cubos de sandía, aprox. 3 x 3 cm	1 paquete de berros
8 zarzamoras	4 bolas de helado de heno (o parecido)

Preparación/emplatar:

Para cada plato cortar 2 cubos de sandía en láminas para carpaccio y emplatar.

Poner encima el triángulo de Tarta de Caramelo a la sal.

Colocar un cubo entero de sandía al lado y meter el berro encima.

Disponer dos zaramoras y decorar con manchitas de mousse de mango.

Colocar una bola de helado de heno en un extremo de cada plato.

Decorar el borde del plato con mousse de mango.



iMenuda sandía!:

Una explosión de sabores: Entre una base de glaseado de chocolate con copos tostados de trigo y una capa de bizcocho oscuro hay un relleno de nata de caramelo con trocitos de caramelo cubiertos de chocolate. Encima se encuentra una nata de vainilla con una crema de caramelo a la sal arremolinada. El frescor de la sandía y la nota suave del helado de heno forman un discreto contraste a esta explosión de sabores.

Peso de la plancha de tarta: 1.650 g (peso por porción 110 g), 15 porciones

En septiembre de 2019/
erlenbacher backwaren gmbh