

La tendencia alimentaria redonda y colorida en versión dulce

Cake Bowl – Estilo caribeño



Según el lema "¡Cuanto más colorido, mejor!", aquí cabe todo lo que sepa bien y tenga un aspecto atractivo. Ya sea para el desayuno o como postre, con la nueva tendencia veraniega Cake Bowl harás felices a todos tus huéspedes. Lo mejor de los Cake Bowls es que no hay reglas, no hay límites a tu creatividad a la hora de componer estos deliciosos cuencos. Puedes combinar componentes horneados y afrutados y colocarlos de forma apetitosa, como en nuestro Cake Bowl "Ensueño Caribeño". La base es la Plancha de Chocolate y Coco de erlenbacher. Refinada con un ensueño de ingredientes afrutados, cremosos y frescos, hará que los aficionados a las tartas se derriten. ¡Simplemente bowlicioso!

Ingredientes (para 12 personas):

Plancha de Chocolate y Coco de erlenbacher

4 mangos

Jarabe de arce al gusto

2 piñas

250 g de perlas de tapioca

2 papayas

500 ml de sirope de mango

2 cocos

½ vaina de vainilla

250 ml de almíbar con ralladura de lima (de 2 limas)

2 vainas de vainilla

500 g de kéfir

1 haba tonka

300 ml de leche de coco

Virutas de coco como guarnición (consejo: ralladas finamente de un coco fresco)

Preparación:

Poner el kéfir con la leche de coco y el jarabe de arce (endulzar al gusto) en un sifón de cocina iSi de 1l, cargar con 2 cápsulas iSi y agitar bien. Refrigerar durante al menos 2-3 horas.

Cortar la Plancha de Chocolate y Coco de erlenbacher en tiras de unos 2 cm de ancho. Macerar el sirope de mango con la pulpa raspada de la vaina de vainilla y la haba de tonka finamente rallada. Hervir brevemente las perlas de tapioca, colarlas y enjuagarlas y a continuación introducir las perlas frías en el jarabe de mango marinado durante al menos 1 o 2 horas. Pelar, deshuesar, etc. el mango, la piña, la papaya, la fruta de la pasión y el coco.

Cortar la fruta en cubos de unos 4 cm y marinarla con el almíbar de lima.

Emplatar:

Poner las tiras de Plancha de Chocolate y Coco en un bol. Añadir las frutas exóticas marinadas, cubrir con la espuma de coco y kéfir y adornar con las virutas de coco y las perlas de tapioca.



Fotos: erlenbacher