

The Triangle Mountain



Un postre que no solo está delicioso, sino que también impresiona: nuestro triángulo crujiente con crema y nueces se presenta de manera muy original, con la punta hacia arriba. ¡Un paisaje cautivador!

- 39000896 - Triángulos Crujientes con Crema y Nueces
- 20 g de azúcar
- 20 g de nueces
- 10 ml de yogur de chocolate
- 1 pizca de mezcla de especias para pan de jengibre 20 ml de crème fraîche
- 1 naranja

Paso 1

Cortar la naranja a gajos.



Paso 2

Caramelizar las nueces con el azúcar y desmenuzarlas. Mezclar el yogur de chocolate, la mezcla de especias para pan de jengibre y la crème fraîche hasta formar una crema. Verterla en un plato y poner la tarta encima.



Paso 3

Decorar con los gajos de naranja, las nueces caramelizadas y un toque de ralladura de naranja fresca.

