

Tarta de crema de arándanos "Blue bloom"



Una irresistible tarta de crema de arándanos acompañada de tiernos arándanos macerados en almíbar y cremoso yogur de flor de saúco con una sutil nota cítrica. Las virutas de chocolate blanco y las hierbas aromáticas frescas aportan un toque final armonioso y rico en texturas.

- Tarta de crema de arándanos (39001117)

Para los arándanos macerados:

- Arándanos frescos
- Sirope de arándanos

Para el yogur de flor de saúco:

- Yogur turco o griego (cremoso; 10 % de materia grasa) Sirope de flor de saúco
- Zumo de limón

Para decorar:

- Virutas de chocolate blanco
- 1 hoja de menta o melisa

Paso 1

Mezclar el yogur con el sirope de flor de saúco y aderezarlo con un chorrito de zumo de limón.
Verter el yogur de flor de saúco en el plato en forma de zigzag.



Paso 2

Emplatar la tarta de crema de arándanos.



Paso 3

Mezclar los arándanos frescos con un poco de sirope de arándanos para elaborar una macedonia de arándanos melosa y jugosa. Colocar los frutos rojos macerados en el plato, formando pequeñas islas.



Paso 4

Esparcir unas virutas de chocolate blanco sobre el postre y, opcionalmente, decorarlo con una hoja de melisa o menta fresca.

