Un trío formado por el sorbete de frambuesa, la tarta de fresas y los rectángulos de plátano y grosella

¡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.

Ingredientes para para unas 8 raciones:

- 2 porciones de plancha de fresas vegana (39000774)
- 2 rectángulos veganos de plátano y grosella ((39000718)
- 120 ml de mousse de chocolate blanco
- 4 bolas de sorbete de frambuesa vegano
- 4 fresas
- 1 cucharadita de matcha en polvo
- 12 frambuesas
- 4 cucharadas de harina
- 24 arándanos
- 1 ½ cucharadita de polvo para hornear
- 8 moras
- 1 cucharada de azúcar
- 2 manojos de grosellas
- 1 bolsita de azúcar de vainilla
- 4 flores comestibles grandes (amarillas)
- 2 cucharadas de aceite
- 2 flores de orquídea

- 4 cucharadas de leche

Paso 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. 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.

Paso 2

Desmenuzar el bizcocho horneado en el microondas y colocarlo en el plato, creando una forma de onda.

Paso 3

Adornarlo con las flores y los frutos del bosque.

Paso 4

Decorarlo también con unos toques de mousse de chocolate blanco y pulpa de mango.

Paso 5

Colocar los dos trozos cuadrados de tarta en el lado izquierdo del plato y, junto a ellos, el sorbete de frambuesa vegano.