

Tarta Flambeada de frutos rojos (para llevar)



Un postre que nos cautiva en cualquier momento y lugar: nuestra tarta flambeada de frutos rojos, perfecta para darse un capricho entre comidas, combina la frescura de la fruta con la sofisticación francesa.

Ingredientes para para 1 persona:

- 39001044 Tarta de Frutas del Bosque
- 40 ml de yogur de vainilla
- 40 g de nata
- 2 cl de Grand Marnier 50 g de frambuesas congeladas
- 40 g de frutos rojos congelados variados 20 g de azúcar glas
- 30 g de azúcar moreno

Paso 1

Montar la nata y mezclarla con el yogur de vainilla y el Grand Marnier. Triturar las frambuesas hasta formar un puré. Verter la nata en el envase para llevar y decorar con la salsa de frambuesa.



Paso 2

Esplicar el azúcar moreno por encima de la tarta y flambearla. Colocarla en el centro del envase



Paso 3

Decorar con los frutos rojos variados y espolvorear con el azúcar glas.

