

Tarta flambeada de frutos rojos



Un postre sofisticado con un toque francés

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

Desenvolver la tarta de frutos rojos. Montar la nata a punto de nieve y mezclarla con el yogur de vainilla y el Grand Marnier para formar una crema suave. Triturar las frambuesas congeladas con una batidora de mano hasta obtener una mezcla homogénea. Verter la crema en un plato y dibujar unas líneas decorativas con la salsa de frambuesa



Paso 2

Espolvorear azúcar moreno sobre la porción de tarta y flambearla cuidadosamente hasta que se dore. A continuación, colocarla en el centro del plato, sobre la crema.



Paso 3

Echar los frutos rojos por encima del postre y espolvorear el azúcar glas sobre la tarta. Servirlo y disfrutarlo

