

Plancha de frambuesa "Pink Lime Fusion"



La frambuesa, la lima y un delicado acabado especiado forman el equipo perfecto en este elegante juego de sabores, acidez y texturas

- Plancha de frambuesa y lima (39001123)
- Opcionalmente: sorbete de frambuesa (p. ej., de la marca Mövenpick)

Para la macedonia de frambuesa:

- Frambuesas frescas o congeladas
- Sirope de frambuesa
- Zumo de limón

Para la espuma de yogur de lima:

- Yogur turco o griego
- Ralladura de lima
- Zumo de lima Azúcar
- Una pizca de haba tonka (rallada)

Para decorar:

- Pistachos picados
- Frambuesas deshidratadas
- Opcionalmente: azúcar glas de curri

Paso 1

Mezclar el yogur turco o griego con la ralladura de lima, el zumo de lima y el azúcar. Condimentarlo con una pizca de ralladura de haba tonka. Poner una cucharada de la espuma de yogur de lima en el centro del plato.



Paso 2

Colocar la porción de plancha de frambuesa y lima en el centro del plato. Si se desea, cortarla por la mitad en diagonal y poner una de las mitades en posición vertical.



Paso 3

Colocar algunas frambuesas maceradas sueltas alrededor de la tarta de forma decorativa.



Paso 4

Esparcir los pistachos picados y las frambuesas deshidratadas por encima. Opcionalmente, espolvorear con un poco de azúcar glas de curri y servir con una bola de sorbete de frambuesa.

