

COPA CROCANTE DE CHIRIMOYA Y FRAMBUESAS



Ingredientes

Crumble

½ Paquete de galletas de mantequilla MCKAY®

1 Cucharada de mantequilla derretida

½ Taza de almendras

Crema de Chirimoya

3 Claras de huevo

1 Taza de azúcar

½ Taza de agua

1 ½ Taza de frambuesas

2 Cucharadas de azúcar flor

4 Cucharadas de ron

200g. de Pulpa de chirimoya

5 Hojas de colapez (gelatina sin sabor en láminas)

1 Cajita de crema larga vida NESTLÉ® 200 ml (refrigerada del día anterior)



Dificultad:
Alta



Porciones:
8



Tiempo:
60 minutos

Información Nutricional

Energía:	397 Kcal
Proteínas:	12.0 g
Grasa Total:	15.1 g
Colesterol:	37 mg
H. de Carbono:	51.0 g
Fibra Dietética:	2,7 g
Sodio:	112 mg

Preparación

1.- Muele las galletas de mantequilla MCKAY® con la ayuda de una máquina 1-2-3, agrega la mantequilla y las almendras, procesa nuevamente hasta conseguir migas irregulares. Retira la mezcla del recipiente de la 1-2-3 y déjala en refrigeración.

2.- Por otro lado prepara un merengue italiano, para esto elabora un almíbar con la azúcar y el agua indicada en una sartén a fuego medio hasta que tome punto de pelo. Mientras bate las claras de huevo a nieve y una vez que el almíbar esté listo agrégalo a las claras poco a poco batiendo constantemente, continua batiendo hasta que el merengue tome mayor textura y baje su temperatura.

3.- Mientras, junta las frambuesas con la azúcar y el ron, remueve y deja reposar en refrigeración durante 15 min. Luego, añade la pulpa de chirimoyas al merengue frío a tibio y bate hasta homogenizar. Deja la mezcla a un lado. Además, hidrata las hojas de colapez en un bowl con abundante agua fría, agrega de una lámina para que éstas no se peguen. Repósalas durante 5 minutos hasta que se ablanden. Retíralas del agua y júntalas con una taza de la mezcla de merengue con la pulpa de chirimoyas en un recipiente apto para microondas y déjala a un lado.

4.- Luego, bate enérgicamente la crema larga vida NESTLÉ® hasta lograr que triplique su volumen y quede más espumosa. Una vez lista déjala a un lado también. Toma la mezcla que tienes con la gelatina y llévala al microondas solo unos segundos hasta que veas que el colapez está fundido completamente. Integra al bowl con el resto de la mezcla de merengue con la pulpa y revuelve hasta homogenizar y tome un poco de temperatura. Finalmente agrega la crema batida y remueve con movimientos envolventes hasta integrar toda la preparación.

5.- Finalmente, toma copas o pocillos individuales y coloca en su base las frambuesas bien frías. Luego cubre con la espuma de chirimoyas y espolvorea en la superficie las migas del paso 1. Tapa con otro poco más de crema de chirimoyas y finaliza con otro poco de migas. Lleva refrigeración durante 1 hora antes del momento de servir.

