

POSTRES  
PARA SORPRENDER EN  
SAN VALENTÍN



# ♥ CHOCOLATE HEART CUPS ♥

- 3 cucharadas de crema de cacahuete
- 3 cucharadas de queso crema
- Un chorrito de Vainilla Molina Cristalina
- ½ kilo de chocolate color rosa (3 tazas)
- Glaseado para decorar (rojo y blanco)
- Sprinkles para decorar (opcional)
- Moldes de corazón

## Para el glaseado:

- ½ taza de claras de huevo
- ½ taza de jugo de limón
- 1 cucharada de merengue
- Un chorrito de Vainilla Molina
- 1 kg de Azúcar Glass Postrelitoso



2 horas



12 - 15 cups

## Procedimiento:

1. Revuelve en un bowl el queso crema, la crema de cacahuete y un chorrito de Vainilla Molina Cristalina hasta que se incorporen por completo. Reserva.
2. Derrite el chocolate rosa a baño María.
3. Pon una base de chocolate rosa en tus moldes, busca que quede algo gruesa. Refrigerera por 5 minutos (cuidado de no congelar ya que el chocolate puede agrietarse).
4. Saca del refrigerador los moldes y agrega un poco de relleno en el centro. Cubre con otra capa de chocolate rosa. Vuelve a refrigerar por 10 minutos.
5. Decora con el glaseado.



### **Procedimiento para el glaseado:**

- 1. Mezcla todos los ingredientes y bate a velocidad baja**
- 2. Agrega poco a poco 1 kilo de Azúcar Glass Postrelicioso y bate hasta que el glaseado esté firme.**
- 3. Separa en bowls más pequeños dependiendo de la cantidad de colores que quieras usar en la decoración.**
- 4. Añade unas gotitas de colorante rojo a los bowls que consideres e integra con una cuchara hasta obtener un color uniforme.**
- 5. Decora con una duya #2.**



# ♥ MALTEADA DE VINO TINTO ♥

## Para el jarabe de vino:

- 1 taza de vino cabernet sauvignon o tu vino favorito
- 4 cucharadas de azúcar

## Para la malteada:

- El jarabe de vino
- 1/4 a 1/2 taza de leche

- 1/4 de taza de jarabe de chocolate
- 4 a 6 cucharadas de helado de chocolate (1 taza a 1 taza y media)
- Un chorrito de Vainilla Molina
- Hielo
- Crema batida
- Sprinkles
- Frambuesas o fresas



40 minutos



2 - 3 vasos

## Procedimiento para el jarabe de vino:

1. En una olla mezcla el vino y el azúcar a fuego medio.
2. Revuelve suavemente hasta que el azúcar se disuelva por completo y el vino se haya reducido a la mitad.
3. Calienta hasta que esté espeso (se va a espesar más cuando se enfríe).
4. Remueve del fuego y deja que se enfríe a temperatura ambiente o en refrigerador.



### Procedimiento para la malteada:

1. En la licuadora agrega el jarabe de vino, leche, jarabe de chocolate, helado y un chorrito de Vainilla Molina.
2. Licúa hasta que quede cremoso, puedes agregar más leche o hielo hasta que te guste la consistencia.
3. Divide la mezcla en dos vasos. Agrega jarabe de chocolate, crema batida, fresas y sprinkles como topping.



# ♥ GELATINAS DE CORAZÓN ♥

- 1 sobre de grenetina (7 g)
- 2 sobres de gelatina de fresa (25 g cada uno)
- 1 taza de leche
- 1 taza de yogurt natural
- 1.5 l de agua
- Un chorrito de Vainilla Molina Cristalina



10-12 horas



10-16 gelatinas

## Para la primera capa:

1. Hierve un litro de agua.
2. Agrega un sobre de gelatina de fresa.
3. Revuelve hasta que se disuelva.
4. Vierte en el molde de gelatina (cuida que te queden porciones iguales en todos los moldes).
5. Refrigerera 4 horas o hasta que haya cuajado.



### **Para la segunda capa:**

1. Calienta una taza de leche.
2. Agrega un sobre de gelatina de fresa.
3. Échale un chorrito de Vainilla Molina Cristalina.
4. Revuelve hasta que se disuelva. Es posible que te queden algunos puntitos blancos al disolver la gelatina. Estos van a desaparecer cuando cuaje.
5. Saca los moldes del refrigerador con la capa previa cuajada y vierte la mezcla.
6. Refrigerera por 4 horas o hasta que haya cuajado.

### **Para la tercera capa:**

1. Hierve 2 tazas de agua.
2. Agrega el sobre de grenetina y disuelve.
3. Vierte poco a poco la mezcla de agua con grenetina al yogurt natural.
4. Échale un chorrito de Vainilla Molina Cristalina y revuelve.
5. Saca los moldes del refrigerador con la capa previa cuajada y vierte la mezcla.
6. Refrigerera por 4 horas o hasta que haya cuajado.
7. Desmolda cuidadosamente y sirve.