

- Gelatina tricolor -



INGREDIENTES

PARA LA CAPA DE CHOCOLATE:

2 CUCHARADAS DE COCOA POSTRELICIOSO

110 ML (½ TAZA APROX.) DE LECHE

UN SOBRE (28 G) DE GRENETINA

3 CUCHARADAS DE AGUA

PARA LA CAPA DE CREMA:

UN VASO DE CREMA PARA BATIR

2 CUCHARADAS DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO SABOR VAINILLA

UN SOBRE (28 G) DE GRENETINA

3 CUCHARADAS DE AGUA

COLORANTE FAVORITO, AL GUSTO

PARA LA CAPA DE FRESA:

100 G DE FRESAS

2 CUCHARADAS DE AZÚCAR BLANCA

2 CUCHARADAS DE JUGO DE LIMÓN

UN SOBRE (28 G) DE GRENETINA

3 CUCHARADAS DE AGUA

PARA DECORAR:

FRESAS Y CREMA BATIDA AL GUSTO

PROCEDIMIENTO

PARA LA CAPA DE CHOCOLATE:

1. MEZCLA LA COCOA POSTRELICIOSO CON LA LECHE.
2. HIDRATA LA GRENETINA CON LAS CUCHARADAS DE AGUA, CUANDO ESTÉ SÓLIDA CALIÉNTALA EN EL MICROONDAS POR 10 SEGUNDOS Y AGRÉGALA A LA MEZCLA DE CHOCOLATE.
3. DIVIDE LA MEZCLA EN 4 VASITOS Y REFRIGERA DURANTE 30 MINUTOS.

PARA LA CAPA DE CREMA:

4. CALIENTA LA CREMA PARA BATIR CON EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO SABOR VAINILLA Y COLORANTE AL GUSTO.

5. HIDRATA LA GRENETINA COMO EN LA CAPA ANTERIOR E INCORPORA A LA MEZCLA DE CREMA PARA BATIR.

6. DEJA QUE SE ENFRÍE LIGERAMENTE Y COLOCA UNA CAPA DE ESTA MEZCLA SOBRE LA DE CHOCOLATE.

7. REFRIGERA POR UNA HORA.

PARA LA CAPA DE FRESA:

8. LAVA Y SECA LAS FRESAS, LUEGO TRITÚRALAS JUNTO CON EL AZÚCAR Y EL JUGO DE LIMÓN.

9. CUELA Y CALIENTA EL RESULTADO.

10. UNA VEZ MÁS, HIDRATA LA GELATINA Y MÉZCLALA CON LAS FRESAS.

11. CUANDO SE ENFRÍE UN POCO HAZ LA TERCERA CAPA.

12.

LLEVA AL REFRIGERADOR POR UNA HORA Y MEDIA.

13.

CUANDO ESTÉ BIEN SÓLIDA DECORA CON CREMA BATIDA Y FRESAS AL GUSTO