

QUESO, MELOCOTÓN Y NARANJA



INGREDIENTES

Para la crema de queso

Nata montar	300 gr
Gelatina	2 Ud
Azúcar	90 gr
Queso fresco	120 gr
Yogurt griego	1 Ud

Para la salsa

Melocotón	3 Ud
Naranja	3 Ud

Para decoración

Melocotón	C/S
Menta	C/S
Nueces	C/S
Corn flaques	C/S

Para la base

Galleta maría	1 Paquete
Mantequilla	100 gr

MATERIAL NECESARIO

1 kitchen, 1 espumadera, 1 cazo
manga pastelería .

Preparación

Para la crema

- En un cazo con agua fría ponemos a hidratar la gelatina.
- Con la ayuda de la maquina montamos la nata con el queso fresco y añadimos poco a poco el azúcar, cuando este semi montada añadimos el yogurt.
- Calentamos la gelatina en un cazo y añadimos a la mezcla de la nata.
- Disponemos en mangas con boquilla y reservamos en el frigorífico.

Para la salsa

- Exprimimos las naranjas y trituramos con el melocotón,
- Reservamos en el frigorífico

Para la galleta

- Trituramos la galleta y derretimos la mantequilla
- Mezclamos y horneamos dándole la forma deseada

PARA EL SERVICIO

- Melocotón en brunoise
- Nueces picadas
- Crema de queso en manga
- Galletas con mantequilla
- Hojas de menta