NESPRESSO | RECIPES

POSSET DE LIMÓN Y FRUTAS DEL BOSQUE Y LIVANTO

15 min Media

MATERIALES

CAFÉS <STRONG>NESPRESSO</STRONG> RECOMENDADOS

INGREDIENTES

Seis Cápsulas De Grand Cru *Livanto* (6 X 40 Ml)

Para la crema de limón:

400 Ml De Nata

150 Ml De Zumo De Limón

160 G De Azúcar

Cuatro Láminas De Gelatina (8 G En Total)

Para la cobertura de frutas del bosque:

250 G De Fresas

125 G De Grosellas

10 Moras

50 G De Azúcar

Dos Láminas De Gelatina (4 G En Total)

INSPIRACIONES

CÓMO PREPARAR ESTA RECETA

- Sumerja cuatro láminas de gelatina en un bol y dos en otro.
- Caliente la nata hasta que hierva y retírela del fuego. - - - Añada las cuatro láminas de gelatina previamente escurridas.
- Mezcle el azúcar y el zumo de limón, vierta encima la nata y vuelva a mezclar.
- Distribuya la mezcla en seis vasos para postre, deje que se enfríe y meta los vasos en el frigorífico durante toda la noche.
- Cueza las frutas del bosque en 10 ml de agua con azúcar durante 5 minutos y añada las dos láminas de gelatina previamente escurridas.
- Cuele el zumo con un colador presionando con firmeza con la parte posterior de una cuchara.
- Deje enfriar y añada suavemente el zumo en los vasos de nata. Vuelva a meterlos en el frigorífico hasta que se vayan a servir.
- Sírvalos con un Grand Cru *Livanto* (40 ml).