

Dados de pastel fresco con yogur



Ingredientes:

24 Cerezas
3 yogures naturales
15ml de ron blanco
2 yemas de huevo
100g de azucar
200ml de leche evaporada
4 hojas de gelatina

Preparación:

- Lavar las cerezas y sacarle las impurezas y secarlas.
- Hidratar la gelatina en un recipiente con agua fría 5 minutos.
- Blanquear en el vaso de la máquina las yemas de huevo con el ron blanco y el azucar 3 minutos, temperatura 90° y velocidad 2, mirando que queden bien integrados todos los ingredientes.
- Añadir la leche evaporada y la gelatina, remover 30 segundos temperatura 90° velocidad 2. Retirar.
- dejar atemperar y añadir, los yogures mezclar 30 segundos, velocidad 2 1/2.
- Poner el pastel fresco en una cubitera, y poner una cereza en cada cubito.

Dados de pastel fresco con yogur

- Dejar enfriar primero nevera y después 1 hora y media en el congelador.
- Desmoldar y presentarlo por separado.