Parfait de frambuesa

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 700 g de frambuesas
- 2 cucharadas de azúcar glas
- 1 cucharada de zumo de limón
- 30 g de bizcochos de soletilla
- 50 g de chocolate blanco
- 1 l de helado de vainilla

Preparación:

Paso 1

Separar los tallos de 500 g. de frambuesas y triturarlas con el azúcar glasé y el zumo de limón. Partir los bizcochos de soletilla y el chocolate en trozos grandes. Sacar el helado de vainilla del congelador y dejarlo descongelar hasta que se pueda remover bien. Cortar el helado por la mitad. Mezclar la mitad del puré de frambuesas con la mitad del helado de vainilla y ponerlo en un molde rectangular (25-30 cm.) recubierto con film transparente. Mezclar los bizcochos y el chocolate con el helado de vainilla restante y repartirlo sobre el helado de frambuesa formando una capa. Congelar durante 2 horas. Mientras tanto, colocar el puré de frambuesas restante en el frigorífico. A continuación, repartir el puré de frambuesas encima del parfait y dejarlo en el congelador durante toda la noche. Antes de servir, dejar descongelar durante 5-10 minutos. Separar los tallos de las frambuesas restantes. Retirar el parfait del molde y cortar en porciones. Servir acompañado de frambuesas.