

POSTRES

MINI SHOTS DE SELVA NEGRA CON PIÑA



Ingredientes:

- Premezcla de bizcochuelo
- 400 g de crema
- 2 o 3 cucharadas de azúcar
- Trozos de piña en conserva

Preparación

- Hacer un bizcochuelo de chocolate, yo use una premezcla que es rápido y rico.
- Usar un molde extendido para que quede muy delgado como si fuera un brazo de reina.
- Cortar círculos de bizcochuelo del tamaño de los vasos o shots que vas a utilizar.
- Batir 400 g de crema (debe estar refrigerada por mínimo seis o siete horas para que esté muy fría y así se forme la crema Chantilly) + 2 o 3 cucharadas de azúcar (agrega la cantidad que prefieras), hasta que esté firme.
- Poner en los vasos un círculo de bizcochuelo cubrir con trozos de piña en conserva con su almíbar y agregar una capa de crema. Repetir hasta terminar con crema.
- Puedes terminar con un trozo de piña, frambuesa o lo que quieras (yo saqué las fotos antes del “decore”).
- ¡Refrigerar hasta servir!

