Frutos del bosque con crema de rosas

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
30 min.	2	Postres	Fácil

.

Ingredientes

5 pza Yemas de Huevo San Juan

500 ml Leche de arroz o almendras

2 gotas Aceite esencial de rosas

75 g Azúcar

200 g Frutos del bosque (frambuesa, fresa, grosella)

Cantidad al gusto de pétalos de rosa para decoración

Preparación

1.-En un bowl batir las yemas con azúcar y unas cucharadas de la leche de arroz hasta obtener una preparación cremosa y consistente.

2.-Poner a calentar el resto de la leche y retirar justo antes de que rompa el hervor. Agregar la mezcla anterior de yemas poco a poco y removiendo cada vez.

3.- Se lleva el preparado nuevamente a fuego medio, moviendo con una pala de madera o plástico de alta temperatura constantemente. La crema estará lista cuando en el reverso de la pala se forme una capa que no se deslice (84 C°)

4.- Retirar la crema del fuego e incorpora el aceite de esencia de rosas, colar en refrigeración por 30 minutos.

5.- Servir en vasos pequeños por mitad, colocar los frutos rojos y volver a llenar con la crema, en la parte superior colocar las frutas y decorar con los pétalos de rosa.