



CARLOTA DE CHOCOLATE BLANCO CON ZARZAMORAS

Ingredientes:

- 2 tazas de crema para batir (500ml)
- 150 g de chocolate blanco, derretido a baño María
- 1 lata de leche condensada
- 2 cucharadas de grenetina hidratada en $\frac{1}{4}$ taza de agua fría y disuelta a baño María
- 1 taza de zarzamoras
- 30 soletas
- Zarzamoras, para decorar

Procedimiento:

1. Bate la crema hasta formar picos duros reserva.
2. Mezcla el chocolate con la leche condensada, agrega la grenetina e integra perfectamente vierte de forma envolvente a la crema batida junto con las zarzamoras.
3. En un molde para pastel previamente forrado con papel aluminio coloca en la base y alrededor del molde las soletas. Vierte el relleno y refrigera por 2 horas o hasta que esté completamente firme.
4. Desmolda y decora con más zarzamoras.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

8