

TRIFFLE FELFORT

INGREDIENTES

Ingredientes Ganache de chocolate blanco:

- **12 u de Barrita de Chocolate Blanco Felfort**
- 100 g de crema 20 g de manteca

Ingredientes: Dulce de frutillas:

- 500g de frutillas
- 100g de azúcar
- 200 g de crema batida
- 12-16 vainillas
- Merenguitos

PREPARACIÓN

- Picar las Barrita de Chocolate Blanco Felfort
- Ganaché: Llevar la crema a ebullición junto con la manteca y volcar sobre el chocolate picado. Dejar reposar 1 minuto y batir hasta lograr una crema uniforme y sedosa.
- Dulce de Frutilla: Colocar las frutillas y el azúcar en una olla al fuego y cocinar hasta que las frutillas estén tiernas.
- Colocar en vasos o copas alternadamente vainillas, dulce de frutillas, ganache de chocolate blanco, merenguitos y la crema batida.
- Llevar al frío por lo menos 1 hora.

- Tiempo de Preparación: 35 minutos.

- Porciones: 4-6
- Dificultad: Fácil