

BESCUIT AMB MELMELADA I ESCUMA DE FRUTES VERMELLES

INGREDIENTS

Biscuits **Bicentury**
melmelada de maduixa **Bicentury**

Per fer l'escuma:

750 g de gerds congelats
8 cullerades de suc de llimona
75 g de sucre
2 cullerades d'aigua
2 clares d'ou
1/2 culleradeta de sal
3 dl de crema líquida
1.5 dl de iogur desnatat
1 cullerada de sucre glacé

Para adornar: groselles

ELABORACIÓ

1. Guardeu 250 g de gerds en un plat. Col·loqueu la resta en un cassó.
2. Aboqueu-hi el suc de llimona i el sucre i deixeu-ho coure a foc lent fins que els gerds comencin a treure el suc i quedin ben tous.
3. Poseu-los en un colador damunt d'un bol i aixafeu-ho amb el revers d'una cullera per obtenir un puré suau.
4. Distribuiu la crema en un plat i col·loqueu-hi els biscuits farcits de melmelada de maduixa **Bicentury** al damunt.
5. Adorneu el plat amb groselles i serviu-ho.