

Banana Walnut Cake, de la gama Barista, con frutos rojos y salsa de chocolate



Tarta de la gama Barista – Foto: Erlenbacher Backwaren

Tiempo de preparación: aprox. 15 minutos + tiempo de refrigeración

Para 4 raciones:

70 g de chocolate (70 % cacao)

70 ml de agua

200 g de frutos rojos mixtos, p. ej., arándanos, grosellas y frambuesas

Unos cuantos granos de café bañados en chocolate

Escamas de sal marina

Frambuesas y fresas liofilizadas (al gusto)

Paso 1

Partir el chocolate en trozos pequeños, derretir a fuego lento junto con el agua y remover la mezcla hasta conseguir una salsa homogénea. Dejar enfriar.

Paso 2

Colocar los frutos rojos, enteros o cortados, sobre el plato y la tarta. Verter un poco de salsa de chocolate cuidadosamente a modo de decoración.



Paso 3

Esparcir los granos de café y la sal sobre el plato y la salsa de chocolate y, finalmente, adornar el plato al gusto con las fresas y las frambuesas liofilizadas.



Espresso macchiato con leche de avena, cúrcuma, cardamomo y cáscara de naranja.



Para 4 raciones:

- 1 naranja ecológica
- 150 ml de leche de avena barista
- 3 pizcas de cúrcuma molida
- 3 pizcas de cardamomo molido
- 4 cafés *espresso*

Paso 1

Lavar la naranja con agua caliente y retirar parte de la cáscara con el acanalador.

Paso 2

Añadir la cúrcuma y el cardamomo a la leche de avena y espumar la mezcla.

Paso 3

Repartir la leche de avena especiada en cuatro vasos o vasitos de café y, después, verter lentamente un *espresso* en cada uno de los vasos. Decorar con un poco de cáscara de naranja.