



Postres para San Valentín

¡Con menos de 10 ingredientes!



Índice



1

**Bebida rosa para
San Valentín**

2

Tiramisú de cerezas



3

**Tarta de trufa de
chocolate (sin horno)**





Bebida rosa para San Valentín

Tiempo

30 min

Cantidad

2 porciones

Nivel

Fácil

Ingredientes:

- 1 taza de agua
- 1 ½ tazas de fresas (frescas o congeladas)
- 2 tazas de leche de coco
- 2 cucharadas de aceite de coco
- 2 cucharadas de endulzante
- Un chorrito de Vainilla Molina Blend

Procedimiento:

1. Licúa las fresas con el agua, leche de coco, aceite de coco, endulzante y un chorrito de Vainilla Molina.
2. Revuelve hasta que el aceite de coco se derrita y esté caliente, pero no hirviendo.
3. Licúa la mezcla hasta que se incorpore todo.
4. Sirve caliente o puedes agregarle hielo para disfrutarla como bebida fresca.
5. Decora con crema batida y sprinkles.



Tiramisú de cerezas

Tiempo

45 min

Cantidad

6 porciones

Nivel

Medio

Ingredientes:

Para la compota de cerezas:

- 1 libra de cerezas rojas frescas, deshuesadas, agrega algunas más para decorar
- $\frac{2}{3}$ de taza de azúcar granulada
- 2 cucharadas de maicena (harina de almidón de maíz)
- 2 cucharadas de agua

Para la crema de cereza:

- 1 lata (14 oz) de leche condensada
- 8 onzas de queso mascarpone
- $\frac{1}{2}$ taza de jugo de cereza
- Un chorrito de Vainilla Molina Clear
- 12 soletas o lenguas de gato, cortados por la mitad
- 1 taza de café negro cargado preparado, a temperatura ambiente
- 1 onza de chocolate semidulce

Procedimiento:

1. En una cacerola mediana, combina las cerezas y el azúcar. Cocina durante 25 minutos a temperatura media-baja, removiendo ocasionalmente.
2. En un tazón pequeño, bate el agua y la maicena. Luego vierte esa mezcla a la cacerola con las cerezas y cocina durante 2-3 minutos hasta que espese. Apaga y refrigera hasta que se enfríe por completo.
3. En un tazón grande, mezcla el jugo de cereza y la leche condensada. Agrega el queso mascarpone y un chorrito de Vainilla Molina. Mezcla hasta que se integre usando la batidora o la licuadora. Evita sobremezclar.
4. Divide la compota de cerezas de manera uniforme entre 6 vasos.
5. Sumerge la mitad de una soleta rápido en el café. Presiona suavemente sobre la pared del vaso. Repite para que cada vaso tenga 4-5 mitades de soleta.
6. Rellena los frascos con la crema de cereza. Refrigera durante al menos 4 horas antes de servir o durante la noche para lograr una consistencia más firme.
7. Decora con chocolate rallado y una cereza.



3

Tarta de trufa de chocolate (sin horno)

Tiempo
Total: 20 min
De refrigeración: 2 horas

Cantidad
1 tarta (8 porciones
aprox.)

Nivel
Medio

Ingredientes:

Para la base:

- 20 galletas de chocolate
- ¼ de taza de mantequilla sin sal, derretida

Para el relleno de la tarta:

- 8 oz de chocolate oscuro
- ¼ de taza de azúcar glass
- ¾ de taza de crema espesa
- 3 cucharadas de mantequilla sin sal
- ¼ cucharadita de sal
- Un chorrito de Vainilla Molina
- Frambuesas o fresas frescas para decorar
- Cacao en polvo para espolvorear

Procedimiento:

Para la corteza:

1. Tritura las galletas de un procesador de alimentos o en la licuadora hasta que tengas morusas finas.
2. Mezcla con mantequilla derretida.
3. Presiona firmemente la mezcla hacia el fondo y hacia los extremos de un molde para tartas con fondo extraíble.
4. Enfría la corteza en el congelador durante 15 minutos mientras preparas el relleno.

Para el relleno de la tarta:

1. Corta el chocolate oscuro en trozos pequeños y colócalos en un bowl.
2. En una sartén pequeña a fuego medio, calienta la crema espesa y viértela sobre el chocolate troceado. Déjalo reposar durante 1 minuto, luego revuelve para combinar hasta que suavice.
3. Agrega la mantequilla, azúcar glass, la sal y el chorrito de Vainilla Molina Blend y mezcla hasta que se integren todos los ingredientes.
4. Vierte el relleno en la base preparada. Alisa el ganache con una espátula.
5. Deja que la tarta se enfríe en el refrigerador durante 2-4 horas hasta que se asiente.
6. Retira del refrigerador 20 minutos antes de servir. Espolvorea con cacao en polvo y cubre con la fruta. ¡Ahora a disfrutar!



Heart
in every
crumb

