

# Receta de babarua (babaroise) de frutilla



Receta de babarua de frutilla

Un clásico de la repostería francesa, **la receta de babarua de frutilla nunca falla**, simple y rápida de elaborar.

## ¿Cómo hacer babarua de frutilla?

Al preparar babarua **puedes combinar los sabores como deseas**, añadiendo fruta fresca de la estación o combinando frutos dulces con otros de perfil agri dulce como frambuesas.

## Información Nutricional

Categoría: [Postres](#)

**Cocina:** Francesa

**Calorías:** 300

**Preparación:** 15 minutos

**Cocción:** 60 minutos

**Raciones:** 4 personas

## Receta de babarua

### Ingredientes

- 375 ml de leche evaporada
- 100 g de gelatina de frutilla o frambuesa
- 400 ml de agua caliente
- 8 [frutillas](#) frescas
- Crema chantilly
- Salsa de [manjar](#)
- Salsa de chocolate

### Preparación

- **1.** En un bol mediano hidratar la jalea con el agua caliente revolviendo suavemente hasta disolver por completo, reservar sin que se enfríe por completo.
- **2.** En un bol grande añadir la leche evaporada (refrigerada al menos 8 horas antes) y batir enérgicamente hasta que espume y su volumen aproximadamente se triplique, bajar la velocidad e incorporar la jalea tibia poco a poco sin dejar de batir hasta integrar por completo y obtener una consistencia suave y homogénea.
- **3.** Verter la preparación en pocillos de postre individuales añadiendo opcionalmente trozos de fruta picada y llevar al refrigerador por al menos una hora o hasta que la consistencia sea firme.

- 4. Servir el babarua sólo o coronado de crema chantilly y acompañado de frutas frescas y salsas a elección.

## **Recomendamos**

[Ensalada de frutas](#)

[Kuchen de frambuesas](#)