

# Tarrina de fresón y pera

---

## INGREDIENTES:

- 10 hojas de gelatina (20 gr)
- 75 gr de agua
- 75-80 gr de zumo de limón (aprox. 2 limones)
- 1 kg de peras peladas y cortadas en trozos
- 6 cucharadas de edulcorante en polvo
- 750 gr de fresón cortado en rodajas

## PREPARACIÓN:

1. Sumerja las hojas de gelatina en un bol con agua fría para hidratarlas.
2. Ponga en el vaso el agua y el zumo de limón y caliente **3 min/100°C/vel 3**.
3. Añada los trozos de pera y programe **10 min/80°C/vel 2**. Retire el vaso de la máquina y espere unos minutos a que baje la temperatura.
4. Agregue la gelatina hidratada y sobretodo bien escurrida y el edulcorante y triture **10 seg/vel 10**.
5. En un molde de cake (de aprox. 31X15X10 cm), coloque una capa de rodajas de fresón y vierta un poco de gelatina de pera. Reserve el molde en el congelador hasta que cuaje y endurezca (para que las capas queden bien delimitadas).
6. Vierta 1/3 de gelatina de pera y deje cuajar de nuevo. Vuelva a poner una capa de rodajas de fresón y repita todo el proceso hasta terminar con las rodajas de fresón y la gelatina de pera. Reserve en el frigorífico y desmolde al día siguiente.

**NOTA:** Si utiliza un molde metálico, fórralo previamente con film transparente. También puede utilizar moldes individuales.

**Tiempo activo: 30 min**

**Tiempo de espera: 1 día**

**Raciones: 10**



---

**thermomix**

**EVA NAVAS**

<http://thermomix-sabadell.es/evanavas/>