

Crema de Préssec amb Mel i Prunes

INGREDIENTS PER 4 PERSONES

PER A LA CREMA:

Préssec fresc, 400 gr

Mel, 75 gr

Aigua, 50 gr

Pelar i tallar el préssec a daus. En una paella, escalfar la mel fins que comenci a caramel·litzar. Afegir l'aigua i el préssec, remenar i deixar coure a foc suau fins que el préssec quedi tou. Deixar refredar, triturar i reservar. Reservar uns daus de préssec per posar al plat.

PER A LA GELATINA DE MEL:

Mel, 100 gr

Aigua mineral, 100 ml

Gelatina alimentària, 5 fulles

Hidratar els fulls de gelatina en aigua freda, un cop hidratades escórrer i reservar.

Escalfar l'aigua mineral, afegir la gelatina i la mel, remenar i deixar gelificar a la nevera.

Un cop fred, tallar a daus petits (1 cm x 1 cm, aprox.)

Reservar.

PER A LES PRUNES:

Prunes blanques fresques, 150 gr

Prunes negres fresques, 150 gr

Treure el pinyol i tallar les prunes a quarts. Reservar.

ACABAT FINAL:

A la base d'un plat fondo, posar la crema de préssec i mel. I, es col·locaran de manera irregular els daus de gelatina de mel, els daus de préssec i les prunes de colors.

Opcionalment, es poden posar uns daus de pa de pessic de Vic de mel.*

***Pa de pessic de Vic:**

Ou, 4 unitats

Farina, 125 gr

Sucre, 50 gr

Mel, 50 gr

Pell de llimona rallada, 0.5 unitats

Royal, 14 gr

Emulsionar ous i sucre fins que dobli el volum, afegir la mel, la farina i el Royal.

Posar en motlles de silicona petits i semi esfèrics, coure uns 8 minuts a 180°C.

Refredar i reservar.