

Trono para frutas frescas

4 porciones

Ingredientes

Base

- 5 cucharadas de leche en polvo descremada
- 4 huevos
- 1 cucharada de **SUCRALIGHT POLVO**
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1 cucharada de ralladura de limón y naranja

Cobertura

- 200 g de queso blanco descremado
- 1 cucharadita de **SUCRALIGHT POLVO**
- 1 cucharada de ralladura de limón y naranja
- 1 cucharada de agua mineral con gas
- 2 kiwis
- 1 durazno
- 4 frutillas

Elaboración

Ponemos en un bol los huevos, el polvo de hornear y **SUCRALIGHT POLVO**. Batimos bien hasta que espese a punto letra. Entonces le agregamos revolviendo suavemente las ralladuras y cernimos por encima la leche en polvo, mezclando con cuchara de madera, en forma envolvente. Volcamos esta preparación en moldecitos en forma de corazón o en molde de fondo desmontable, apenas aceitado, y cocinamos en horno moderado durante 20' aproximadamente.

Controlamos el punto de cocción y retiramos.

Desmoldamos sobre una rejilla y dejamos enfriar totalmente.

Luego la ponemos en fuente de servir y cubrimos con la siguiente cobertura:

ponemos en la licuadora el queso blanco, ralladuras, **SUCRALIGHT** y el agua con gas. Licuamos todo junto y lo distribuimos sobre la tarta, emparejando con una espátula.

Con el trono así preparado, sólo nos falta acomodar por arriba kiwis cortados en rebanadas, formando el centro. Alrededor frutillas fileteadas y luego el borde con "gajos" de duraznos frescos.



Aporte nutricional de 1 porción:

Proteínas (g)	Glúcidos (g)	Grasa (g)	Calorías
14,4	18,0	8,1	202

