

Cerezas con espuma de yogur, lima y chocolate blanco

Ingredientes

Para 6 raciones:

- 1 kg de cerezas (nosotros utilizamos cerezas ecológicas de Torrelles)
- ½ kg de azúcar
- ½ l de agua mineral
- ½ vaina de vainilla
- ½ rama de canela
- 1 lima ecológica (rayamos la piel)
- 2 láminas finas de chocolate blanco (para no complicar la receta recomendamos comprarlas hechas)

Para la espuma de yogur:

- 400 g de yogur griego
- 125 g de nata
- 40 g de azúcar
- 2 cargas de sifón

El equipo del restaurante [Windsor](#) comparte esta receta perfecta para el verano: **cerezas con espuma de yogur, lima y chocolate blanco**. Unos postres tan refrescantes como deliciosos. ¿Os animáis a intentarlo en casa?

Preparación de la espuma de yogur: - Mezclar todos los ingredientes, añadir a un sifón con las dos cargas y sacudir bien. - Guardar en la nevera durante seis horas.

Preparación del almíbar: - Hacer un almíbar cociendo a fuego medio el agua mineral, el azúcar, la canela y la vainilla durante un cuarto de hora. - Remover todo

el rato para que quede una textura espesa y caramelizada. - Después de lograr la textura deseada, retirar del fuego y dejar reposar hasta que quede tibio (aproximadamente unos 20 minutos). Sobre todo no debe estar muy caliente, de lo contrario las cerezas se cocerían. - Añadir las cerezas cortadas por la mitad y sin hueso.

La guarnición: - Poner las cerezas en un plato sopero con un poco de almíbar. Encima añadir la espuma de yogur, las láminas de chocolate y la ralladura de lima.

*Receta de **Windsor***