

Receta de Bavaroise de Vainilla

25 Jun 2016



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo la receta de un postre muy fresquito que se cree que es de origen suizo, aunque algunos lo atribuyen al gastrónomo francés Antoine-Marie Carème, espero que os guste esta **Bavaroise de Vainilla**.

Ingredientes

- Láminas de gelatina neutra (10grs)
- Yemas de huevo (tres)
- Azúcar (50grs)
- Leche entera (250ml)
- Nata líquida (125ml)
- Vainilla (una cucharadita)

Modo de Preparación

1. Poner la gelatina en un bol con un poco de agua fría
2. Moler un poco el azúcar para que quede más fina
3. Batir las yemas con el azúcar hasta que tome un color blanquecino
4. Calentar la leche hasta que esté a punto de hervir y echarla en la mezcla de huevo y azúcar
5. Poner esta mezcla en una cacerola al fuego lento, añadir la vainilla y remover suave y constante hasta que espese, no dejar que hierva
6. Apagar el fuego y añadir la gelatina, remover hasta que se integre bien y dejar que se enfríe un poco
7. Batir la nata hasta que crezca un poco y añadirla a la mezcla removiendo con movimientos envolventes
8. Volcar en un molde y meter en el frigorífico unas horas hasta que esté firme
9. Desmoldar con cuidado y acompañar con frutas, salsa de chocolate, caramelo líquido o frutos secos, según vuestro gusto
10. Servir muy fresquita y....buen provecho!!!