

Bavaroise de piñata

Descripción

Definición de bavaroise: Es un postre hecho a base de huevos y que resulta cremoso. Su particular textura obedece al uso de gelatinas y a la nata montada.

Este postre lo he colgado hace tiempo en Facebook pero era de melón en lugar de piñata. En casa nos gustó y decidí variarlo un poco. Además se come frío y ahora apetece.



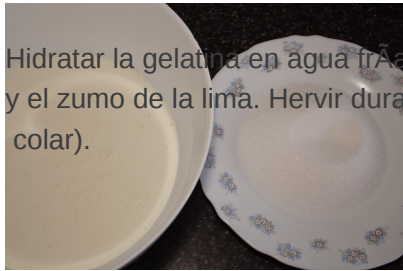
Ingredientes: (Para cuatro personas).



- * 300 gr de nata.
- * 400 gr de piñata en almíbar, aunque se puede hacer con piñata natural.
- * 100 gr de azúcar.
- * 1/2 vaso de ron.
- * 1/2 vaso de agua.
- * 5 láminas de gelatina neutra.
- * Ralladura y zumo de lima (puede ser limón).
- * 4 o 5 hojas de menta fresca (si no encontráis vale seca).

Preparación:

En un bol montar la nata con el azúcar, con una batidora de varillas, hasta que este consistente. No es necesario que este montada del todo.



Hidratar la gelatina en agua fría. Trocear la piña y ponerla en una cazuela con el ron, el agua la menta y la ralladura y el zumo de la lima. Hervir durante unos 10 minutos, retirar y triturar (si no os gusta encontrar la menta, lo podéis colar).

Cuando todo esto este tibio, añadimos la gelatina hidratada y removemos.



Juntar todo esto, poco a poco con la nata semimontada, mezclar con movimientos envolventes y despacio.

Ponerlo todo en un molde y enfriar en el frigorífico tapado con film para que no se forme costra. Desmoldar y servir frío.



Consejo: Si utilizáis lima poner la ralladura y el zumo de media. Este postre queda mejor hacer el día anterior a su consumo, cuanto mas cuajado este, mejor se desmolda.

Categoría

1. Postres

Fecha de creación

agosto 29, 2014

Autor

admin

default watermark