

Bavarois de chocolate blanco y pera



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 45min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: **10**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/bavarois-de-chocolate-blanco-y-pera>

Preparación

Forrar un molde redondo con papel film. En un plato hondo, mezclar el agua y el cognac. Sumerja las vainillas en el líquido y colocarlas rápidamente en los bordes internos y la base del molde. Ponga en el refrigerador. Para el bavarois: Espolvorear la gelatina sobre 1/3 taza de agua y dejar de lado. Batir la crema a punto chantilly y refrigere hasta que esté listo para su uso. Vierta la leche en una olla mediana y llevar a ebullición. En otro tazón, bata las yemas y el azúcar hasta que quede espeso y de color amarillo pálido. Lentamente pero sin pausa añadir la leche caliente, revolviendo constantemente para atemperar las yemas. Vierta la mezcla de nuevo en la cacerola y cocine a fuego lento, revolviendo constantemente, hasta que la mezcla esté espesa (como crema inglesa). Retirar del fuego y añadir el chocolate, dejar que repose durante un minuto y batir hasta que se incorpore. Calentar la gelatina 10 segundos en el microondas, añadirla a la mezcla de chocolate blanco batiendo constantemente. Colar si es necesario para asegurarse de que no queden grumos de chocolate. Deje que la mezcla se enfríe a temperatura ambiente.

Ingredientes

- 24 Vainillas (bizcochos)
- 450 gramo/s Peras en lata
- 2 taza/s Crema de leche
- 3 paquete/s Gelatina sin sabor
- 6 Yemas de huevo
- 2/3 taza/s Azúcar
- 2 taza/s Leche entera
- 3/4 taza/s Chocolate blanco
- 1/4 taza/s Agua
- 1/4 taza/s Cognac

Categorías

Cumpleaños, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Todo el año, Frutas, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

Retirar la crema batida de la nevera y agregarla a la crema de chocolate blanco. Vierta cuidadosamente en el molde preparado. Coloque el pastel de nuevo en la heladera y dejar reposar durante la noche. El día va a servir el pastel, coloque una placa en la parte superior, invertir y retirar el papel film. Coloque una placa en la parte superior de lo que será la base del pastel e invierta de nuevo. Proceda con mano firme, pero no se preocupe, la mousse se establece perfectamente y no se desarma. Cortar las peras en rodajas finas y disponerlas en la parte superior de la torta. Deje en el refrigerador hasta que esté listo para servir.

