

Bavarois de duraznos



Dificultad: □□□□□

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

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 8

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/bavarois-de-duraznos>

Preparación

Cocinar los duraznos enteros en el almíbar hecho con el agua, 1 taza del azúcar y el jugo del limón. Cuando rompa el hervor, esperar 2 minutos, escurrir los duraznos y reservar 1/2 taza del almíbar. Pelar los duraznos, descascararlos y procesarlos. Volcar la pulpa procesada en un bol, mezclarla con las yemas, los huevos y el azúcar restante. Cocinar la preparación a baño María hasta que hierva, revolviendo continuamente. Retirar, pasar a otro bol para bajar la temperatura y revolver sin parar hasta que entibie. Incorporar la gelatina hidratada en el almíbar reservado, el licor y la crema batida a medio punto. Volcar en moldes individuales o en un molde grande. Llevar al freezer por al menos 2 horas y servir con duraznos frescos cortados en láminas.

▣ **Tip para la receta**

Si utiliza duraznos en almóbar, puede saltar la cocción de los mismos.



Ingredientes

- 1 kgrs. Durazno
- 250 cc. Agua
- 1-3/4 taza/s Azúcar
- 1 Limón
- 2 Yemas de huevo
- 2 Huevos
- 14 gramo/s Gelatina sin sabor
- 2 cucharada/s Licor de damascos
- 1 taza/s Crema de leche

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Primavera, Verano, Todo el año, Económico, Frutas, Rápida, Gourmet, Una cocinera experta, Postre, Dulces