

Bavarois de mandarina



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-mandarina>

Preparación

Hacer un almíbar a punto bolita floja con 3/4 partes del azúcar apenas cubierto por agua. Batir las yemas con el resto del azúcar a punto cinta; a mitad del proceso, incorporar el almíbar en forma de hilo. Seguir batiendo hasta que el bol se enfríe. Agregar la ralladura de las mandarinas y, de a poco, la mitad del jugo. Hidratar la gelatina con el resto del jugo; calentarla apenas para disolverla y, cuando esté tibia, sumarla a la preparación, mezclando suavemente. Agregar las claras batidas a nieve con movimientos envolventes y reservar en la heladera. Forrar un molde de 22 cm con film y acomodar un disco de pionono. Volcar la crema de mandarinas, cubrir con el otro disco y llevar al freezer por al menos 6 horas. Decorar con azúcar impalpable y gajos de mandarina. Disfrute! Fuente: Revista Maru



Ingredientes

- 2 paquete/s Pionono (para obtener dos discos=
- 250 gramo/s Azúcar
- 6 Huevos
- Ralladura de 2 Mandarinas
- Jugo de 1 mandarina
- 1-1/2 sobre/s Gelatina sin sabor
- 1 poco Azúcar impalpable

Categorías

Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Todo el año, Económico, Frutas, Rápida, Ingrediente extra, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre