

Torta bavarois



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 45min , Tiempo de cocción: 6hrs. 0min

Tiempo total: 6hrs. 45min , Número de porciones: 6

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/torta-bavarois>

Preparación

Para la base del bavarois empezar por la crema inglesa calentando la leche a fuego medio y revolviendola para que no derrame Cuando hierva, volcar de a poco sobre las yemas previamente mezcladas con el azúcar, removiendo para evitar que se cocinen Una vez bien integrada, trasvasar la mezcla a la olla de la leche para cocinarla a fuego medio hasta llegar a los 82 grados Sin dejar de revolver nunca, cocinar la mezcla, que estará lista cuando espese y al pasar la cuchara se pueda ver el fondo Traspasar la mezcla a un bol para bajarle la temperatura y recién ahí agregarle la esencia una vez tibia para que no se evapore A diferencia del parfait, el bavarois lleva gelatina. Para agregarla, hidratarla espolvoreándola en 5 veces su peso en agua Cuando la gelatina haya absorbido el agua, calentarla por 10 segundos en el microondas y, ya líquida, volcarla en la crema tibia Luego, incorporar a la mezcla aún tibia la crema de leche batida a medio punto, suavemente y antes de que la gelatina cuaje una vez mezclado todo, volcar la crema en el molde forrado con la masa de vainilla, llevar al freezer por 6 horas y cubrir con frutas.

Ingredientes

- 200 cc. Leche
- 4 Yemas de huevo
- 85 grs. Azúcar
- 4 grs. Gelatina sin sabor
- 20 cc. Agua
- 225 cc. Crema de leche
- 1/2 cucharadita/s Esencia de vainilla

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Económico, Dulces

Fuente: www.filosofiadetorsabor.com.ar

Tip para la receta

Para la masa de vainilla. volcar 4 yemas batidas con 2 cdas. de azúcar a un merengue de 3 claras con 30 g de azúcar; agregar 3 cdas. de harina;

poner en manga y sobre placa hacer un disco de 16 cm para la base y una tira para el borde; y hornear moderado por 15 minutos.

