

Bavarois castañas

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Keila

INGREDIENTES

0	
150 gr	Azúcar
5 hoja/s	Gelatina en hojas
300 ml	Leche
400 gr	Nata — montada
300 gr	Castañas — puré
	Vainilla — en polvo
6	Yema de huevo

ELABORACIÓN

Se baten las yemas y el azúcar hasta blanquear, ponemos la gelatina en remojo en agua fría. Hervimos la leche con la vainilla y la vertemos en la yemas, poner al fuego batiendo y espesar como si fueran natillas. Una vez frío se mezcla con la nata montada, verter en un molde engrasado y dejar al menos 4 horas en nevera. Decorar con castañas glaseadas.