

Crema rusa de mandarinas

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

INGREDIENTES

0

250 ml	Nata
350 ml	Mandarinas — jugo
200 gr	Azúcar
15 gr	Gelatina en hojas
4	Yema de huevo
1 cucharada/s	Maicena — muy colmada

ELABORACIÓN

Si las mandarinas son muy dulces, se le añade el zumo de un limón. En cacerola se echa el azúcar, yemas, ralladura de una naranja, maizena, dos gotas de carmín y 5 de amarillo vegetal. Se mezcla todo --> pomada. Se añade el zumo de las mandarinas caliente y se pone al fuego. Cuando empañe la espátula, q forme unas natillas, se retira y deja enfriar. En la crema, una vez fría, se le añade la cola de pescado disuelta, caliente, y, seguidamente la nata muy fría, batida 5 min con 50 gr de azúcar. Se vierte en molde savarin ligeramente aceitado, y se pone en un baño de agua fría con hielo. NOTALa cola se pone, una vez remojada, en un cazo y se disuelve al fuego con medio dl de leche.