

Cremoso vainilla (Tarta mousse)

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Rellenos · Categoría: Thermomix · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0

5 gr Gelatina en hojas

80 gr Yema de huevo — 4 huevos aprox

80 gr Azúcar
Infusionar

200 gr Nata

200 gr Leche

1 vaina/s Vainilla

ELABORACIÓN

Foto Mavillum.

Infusionar los lácteos con la vainilla. Durante 10 minutos.

Hidratamos la gelatina en agua fría.

Mezclamos las yemas con el azúcar, añadimos la infusión de leche con vainilla, llevamos al fuego y cocemos a la inglesa, Thermomix 10 minutos 80°C. Velocidad 4

Añadimos la gelatina escurrida mezclamos y moldeamos.