

# Bavarois vainilla (Tarta vainilla)

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

## INGREDIENTES

0

|           |                   |
|-----------|-------------------|
| 250 gr    | Nata              |
| 250 gr    | Leche             |
| 100 gr    | Azúcar            |
| 120 gr    | Yema de huevo     |
| 12 gr     | Gelatina en hojas |
| 1 vaina/s | Vainilla          |
| 400 gr    | Nata              |

## ELABORACIÓN

Leche + 250 de nata + vainilla, a infusionar. Yemas + azúcar mezclamos, añadimos la infusión. Hidratamos la gelatina. Cocemos a la inglesa la mezcla de yemas e infusión (85°C). Añadimos la gelatina. Semimontamos los 400 gr. de nata y lo añadimos a la mezcla anterior cuando tenga 35°C.