

Bavarois moscatel

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Tartas · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Gema

INGREDIENTES

0

1 vaso/s	Leche
0,50 vaso/s	Moscatel
1 vaina/s	Vainilla
4	Yema de huevo
125 gr	Azúcar
6	Gelatina en hojas
200 gr	Nata — líquida
	Caramelo líquido

ELABORACIÓN

Hierve la leche con la vainilla cortada en dos a lo largo. Retira del fuego cuando rompa a hervir y añade el moscatel. Reserva. Mezcla las 4 yemas con el azúcar. Remueve bien. Cuela la leche y cuando esté fría echa sobre las yemas sin dejar de remover. Añade la gelatina que previamente habrás remojado en agua. Bate bien la mezcla hasta que la gelatina se haya disuelto totalmente. Cuela la mezcla otra vez. Bate la nata hasta que esté montada y añade a la mezcla sin batir, solo removiendo lentamente. Pon la mezcla en un molde de corona (de los que tienen un agujero en medio, vamos) y mételo en la nevera durante 3 o 4 horas. Desmolda y adorna con caramelo líquido.