

Crema bordelesa

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

Elaboración

50 gr Azúcar

2 Yema de huevo - grandes

Vainilla - o canela o cardamomo

30 ml Nata - espesa

275 ml Leche

30 gr Harina de arroz

1 Claras de huevo - grande

Sabores

Vainilla

45 ml Licor

225 gr Fruta - en puré

Cáscara de naranja

Cáscara de limón

75 gr Chocolate Negro - de cobertura fundido

30 gr Praliné

ELABORACIÓN

Cocer la leche, batir las yemas con el azúcar y la harina, hasta que queden esponjosas y ligeras. Añadir la leche poco a poco sin dejar de revolver. Pasar al cazo y ponerlo a fuego suave sin parar de revolver, hasta que hierva y se espese. Enfriar y añadir el sabor elegido
Usos: relleno de tartaletas con estas cantidades salen 425 ml, para una base de 18 cm