

Bavarois castañas

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

INGREDIENTES

0

150 gr Azúcar

5 hoja/s Gelatina en hojas

300 ml Leche

400 gr Nata - montada

300 gr Castañas - puré

Vainilla - en polvo

6 Yema de huevo

ELABORACIÓN

Se baten las yemas y el azúcar hasta blanquear, ponemos la gelatina en remojo en agua fría. Hervimos la leche con la vainilla y la vertemos en la yemas, poner al fuego batiendo y espesar como si fueran natillas. Una vez frío se mezcla con la nata montada, verter en un molde engrasado y dejar al menos 4 horas en nevera. Decorar con castañas glaseadas.