

Bavarois vainilla (Tarta vainilla)

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

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.