Almendrado

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Salsa de chocolate: c/n A gusto
Almendras: 300 Gramos
Azucar: 100 Gramos
Crema de leche: 550 c.c.
Praliné: c/n A gusto
Agua: 150 c.c.
Azucar: 400 Gramos
Yemas: 10 Unidades
Esencia De Vainilla: 1 cdita

Preparación de la Receta

- Preparar el molde Savarín con papel film.
- Realizar un *almíbar* con agua y azúcar al fuego.
- Batir las yemas hasta espumar e ir agregando en forma de hilo el *almíbar*, hasta que el bowl tome temperatura ambiente.
- Sumar esencia de vainilla y *crema* a medio punto, con movimientos envolventes.
- Llevar al freezer en el molde hasta congelar.
- Acaramelar las almendras y dejar enfriar en una placa de silicona. Luego picar.
- Servir con las almendras y salsa de *chocolate*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/almendrado