Ananá rotie con suspiro de maracuyá



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Anana rotie

Vino pinot grigio: 1 L
Semillas de cardamomo: 1 cdita.
Anís estrellado: 1 Unidad
Clavo De Olor: 1 Unidad
Canela en rama: 1 Unidad
Azúcar orgánica: 180 grs.
Anana: 1 Unidad

Masa

Genoise de coco: 4 Discos

Merengue italiano a la pasión

Azucar: 240 grs.
Agua: 60 cc
Jugo de maracuyá: 60 cc
Claras: 120 grs.
Pulpa de Maracuyá: 30 cc

Varios

Helado de maracuyá: A gusto

Preparación de la Receta

Anana rotie

- Pele el **anana**, córtelo por la mitad, quite el corazón y por ultimo córtelo en bastones.

- Coloque los bastones en una fuente y agregue el azúcar orgánica, la canela en rama, clavo de olor, el anís estrellado previamente partido, las semillas de *cardamomo* y el vino, lleve a un horno precalentado a 160°C y cocine durante aproximadamente 30 minutos.

Merengue italiano a la pasión

- Prepare un *almíbar* colocando en una *cacerola* agua, *jugo* de **maracuya** y ¾ de azúcar, lleve al fuego.
- Coloque las claras en la batidora y comience a batir una vez que el azúcar del *almíbar* se funda, luego agregue a las claras el resto de azúcar, y una vez obtenido el *almíbar* incorpórelo a las claras en forma de hilo sin dejar de batir, bata hasta que el merengue llegue a temperatura ambiente, por ultimo incorpore la pulpa de *maracuya* y luego colóquelo dentro de una manga sin *boquilla*.

Armado

- Tueste en un grill los discos de genoise de coco de ambos lados.
- Disponga sobre un disco de genoise tres bastones de *anana* rotie en forma de triangulo, luego retire los bordes de la genoise dándole también forma triangular, corte el helado de *maracuyá* también en forma triangular y colóquelo dentro del triangulo de *anana*, por ultimo decore la superficie con el merengue
- Proceda del mismo modo con el resto de los discos de genoise.

Presentación

- Sirva el *ananá* rotie con suspiro de *maracuyá* en platos individuales y decore los bordes con el merengue.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/anana-rotie-con-suspiro-de-maracuya