Anillo de duraznos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Rhum: 2 cdas.
Oporto: Cantidad necesaria
Yemas: 2 Unidades
Azucar: 5 cdas.
Aceite: Cantidad necesaria
Leche: 1/2 L
Fecula De Maiz: 40 grs.
Leche: 4 cdas.
Duraznos en almibar: 1/2 Lata
Bizcochos picados: Cantidad necesaria

Varios

Crema chantilly: Cantidad necesaria
Cerezas: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Unte un molde con aceite.
- Corte los duraznos en finos gajos, luego bañe con el *oporto*
- Reserve.
- Coloque en una olla ½ litro de leche con 5 cucharadas de azúcar y lleve a fuego hasta el primer hervor.
- En un bowl coloque 4 cucharadas de leche, las yemas y la fécula, mezcle bien.
- Retire la leche y añada a la preparación anterior
- Lleve nuevamente al fuego mientras mezcla hasta soltar el primer hervor logrando una *crema* espesa.

Armado

- Coloque la mitad de la *crema* en el molde, luego añada una capa de bizcochos picados, los duraznos, y el rhun.
- Incorpore luego la parte restante de la *crema*
- Lleve a la heladera y deje enfriar durante 1 hora

- Retire y desmolde.

Presentación

- Decore con *crema* chantilly y cerezas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/anillo-de-duraznos