Baba de castañas y sopa de chocolate blanco

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Baba de castañas

Leche: 200 cc
Azucar: 50 grs.
Huevos: 3 Unidades
Yogurt Natural: 100 g
Puré de castañas: 2 cda.
Leche Condensada: 150 cc
Castañas en almíbar en brunoise: Cantidad necesaria
Caramelo: Cantidad necesaria

Fetuchinnis de chocolate

Azucar: 3 cdas.
Chocolate rallado: 3 cda.
Harina: 3 cdas.
Claras: 2 Unidades
Manteca blanda: 2 cdas.

Helado de Baileys

Azucar: 50 grs.
Yemas: 4 Unidades
Extracto de vainilla: 1 cdita.
Baileys: 3/4 Taza
Crema de leche: 150 cc
Leche: 1 Taza

Sopa de chocolate blanco

Yogurt Natural: 100 g
Crema de leche: 150 cc
Chocolate blanco picado: 150 g

Varios

Crocante de almendras: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Helado de Baileys

- En una olla hierva la leche junto con la *crema* de leche hasta el primer hervor.
- En un bowl bata las yemas junto con el azúcar hasta que estén en blanco.
- Añada luego el baileys y el extracto de vainilla, bata enérgicamente.
- Incorpore luego la leche hervida y mezcle
- Deje enfriar y lleve a la maquina de helado.

Baba de castañas

- Bata los huevos junto con el azúcar hasta disolver.
- Incorpore el yogurt y siga batiendo.
- Agregue luego la leche condensada, la leche y el puré de castañas.
- Bata hasta que la mezcla quede bien integrada.
- Vierta el caramelo en la base de los moldes y añada 1 cucharada de castañas en *brunoise* sobre este.
- Luego agregue la mezcla anterior sin llegar a la base de los moldes.
- Coloque en la base de una placa para horno papel aluminio y agua.
- Luego coloque los moldes y lleve a baño María en horno a 190°C durante 25 minutos.

Sopa de chocolate blanco

- Derrita el **chocolate** a baño María.
- Retire, incorpore la *crema* de leche y bata
- Por ultimo añada el yogurt y mezcle.
- Lleve a baño María invertido.

Fetuchinnis de chocolate

- En un bowl mezcle la *manteca* junto con una cucharada de azúcar y una de *harina*.
- Añada luego el *chocolate*, las claras, el resto de azúcar y *harina*, mezcle bien.
- Lleve a la heladera y deje reposar durante 24 horas.
- Retire, estire sobre un silpat con la ayuda de una espátula y luego arme los fetuchinnis.
- Cocine en horno a 180°C

Armado

- Desmolde la baba de *castaña* y coloque en el centro de un plato.
- Agregue una capa de **sopa** alrededor del baba.
- Espolvoree el crocante sobre el baba y sobre este el helado.

Presentación

- Decore con unas gotas de salsa de frambuesa y los fetuchinnis.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/baba-de-castanas-y-sopa-de-chocolate-blanco