Bavaresa de mamey y agua fresca de sandía



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Agua de sandía

Sandía: 500 g

Azucar: 80 grs.

Crema inglesa

Pulpa de mamey: 300 g
Mamey: 250 g
Leche: 300 g
Yemas: 100 g

Azucar: 100 grs.
Crema de leche: 750 grs.
Gelatina: 9 cdita. de te

Varios

Guayaba: A gusto
Moras: A gusto
Frutillas: A gusto

Higos Frescos: A gusto

Preparación de la Receta

Crema inglesa

- Hidrate en agua fría las hojas de *gelatina*.
- Coloque en una olla la leche junto con la mitad de azúcar y lleve al fuego.
- Coloque en un bowl las yemas con el resto de azúcar y bata hasta blanquearlas.
- Una vez que la leche rompa hervor vierta una pequeña porción sobre las yemas blanqueadas para atemperar y mezcle, luego incorpore las yemas a la leche y lleve nuevamente al fuego, mezcle continuamente con una cuchara de madera hasta obtener el

punto napa, retire del fuego y agregue las hojas de *gelatina* hidratadas previamente escurridas, mezcle bien hasta disolverlas por completo.
- Bata la *crema* de leche hasta semi montarla.
- Corte el mamey en finas rebanadas.

Agua de sandía

- Pele y corte la **sandia** en cuadrados, luego colóquela en una licuadora junto con el azúcar, licue y luego cuele.

Armado

- Incorpore a la *crema* inglesa la pulpa de mamey y mezcle, luego lleve a un baño maría invertido, una vez fría incorpore de a poco la *crema* de leche semi montada, mezcle nuevamente hasta integrar todos los ingredientes por completo.
- Vacíe la preparación en un molde siliconado y cubra con finas rebanadas de mamey, reserve en el freezer hasta que este completamente firme.
- Una vez firme desmolde y cubra con brillo.

Presentación

- Decore con las frutas y acompañe con el agua de *sandia*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bavaresa-de-mamey-y-agua-fresca-de-sandia