

Carlota de amapola



Ingredientes

Para la mousseline de amapola

Fecula De Maiz: 15 g

Leche: 200 ml.

Para las soletas

Azúcar: 150 grs.

Harina: 135 g

Yemas: 150 g

Claras: 250 grs.

Azúcar glass: 10 g

Preparación de la Receta

Para las soletas

Para ello

batimos las claras con el azúcar

- Car.
- Luego, agregamos las yemas y la *harina* de forma envolvente.
- Damos forma y espolvoreamos con azúcar glass.
- Horneamos a 180 °C por 20 minutos.

Para la mousseline de amapola

- Hervimos la leche con la mitad del azúcar.
- Mezclamos las yemas con el resto del azúcar y la fécula.
- Temperamos con un poco de leche caliente y regresamos la mezcla al fuego a terminar la cocción y dejamos enfriar.
- Agregamos la *mantequilla* y la *semilla* de **amapola**.
- Agregamos la *grentina* hidratada y fundida.
- Y por último, la *crema* batida de forma envolvente.

Para el montaje

- Rellenamos un molde siliconado en forma de cilindro con la mousseline de *amapola* y al final incrustamos un círculo de soleta.
- Congelamos.

Para la decoración

- N
- Retiramos del molde la mousseline y con la *crema* batida pegamos las *soletas* alrededor.
- Colocamos un listón alrededor.
- Decoramos con frutos rojos y una hoja de *menta*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/carlotadeamapola>