

Clafoutis de frutas rojas con praline de avellanas y crema de vainilla

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Clafouti

Leche: 250 cc

Huevos: 3 Unidades

Azucar impalpable: 2 1/2 cdas.

Chaucha de vainilla: 1 Unidad

Harina integral fina: 4 cdas.

Frutas Rojas: 500 g

Manteca clarificada: Cantidad necesaria

Crema de vainilla

Queso Blanco: 150 g

Tofu blando: 100 g

Chaucha de vainilla: 1 Unidad

Azucar impalpable: 100 grs.

Ganache de chocolate amargo

Chocolate semi amargo: 200 g

Leche de coco: 1/2 L

Jugo de berrys y peras

Miel: 3 cdas.

Peras: 2 Unidades

Frutillas: 300 grs.

Arándanos: 150 grs.

Moras: 150 g

Limas: 2 Unidades

Praline de avellanas

Azucar comun: 200 g

Avellanas tostadas: 100 grs.

Preparación de la Receta

Clafouti

- Pinte un molde con *manteca* clarificada (elija un molde apto para horno y que sea para presentar en la mesa).
- Coloque en un bowl la *harina*, azúcar impalpable, los huevos, mezcle y agregue leche y el interior de la *chaucha* de vainilla, mezcle bien y deje reposar durante 30 minutos.
- En la base del molde disponga las frutas rojas y sobre estas vuelque la preparación
- Cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 20 a 30 minutos.

Praline de avellanas

- En un horno a 180°C tueste las avellanas, una vez frías pélelas.
- Prepare una placa con una *plancha* siliconada.
- Coloque una sartén al fuego y agregue azúcar, una vez fundida y levemente dorada el azúcar incorpore las avellanas y luego vuelque sobre la *plancha* siliconada
- Deje enfriar y luego pique.

Ganache de chocolate amargo

- Coloque la leche de coco en una *cacerola* y lleve al fuego, una vez que rompa hervor retire del fuego, incorpore el *chocolate* picado y deje reposar hasta que se funda sin mezclar
- Una vez fundido el *chocolate* mezcle bien hasta enfriar la ganache.

Jugo de berrys y peras

- Pele las limas a vivo.
- Coloque en una juguera las limas junto con las peras con piel, luego incorpore las frutillas, *arándanos* y moras, una vez obtenido el *jugo* agregue la miel, mezcle y reserve en la heladera hasta el momento de servir.

Crema de vainilla

- Corte el *tofu* blando en dados, luego colóquelo en un recipiente junto con el queso **crema**, azúcar impalpable y el interior de la *chaucha* de vainilla, procese con un mixer.

Armado

- Una vez que retire el clafouti del horno, espolvoree con azúcar impalpable.

- Sirva en la base de un vaso grande frutas rojas, encima disponga una parte de la ganache de *chocolate*, luego **praline** de avellanas, la *crema* de vainilla y termine con frutas rojas.

Presentación

- Presente el clafouti en la fuente donde lo cocino o en porciones acompañadas con una quenelle de *crema* de *vainillas* y *praline*.
- Espolvoree el vaso con azúcar impalpable.
- Acompañe con el *jugo* de berrys y peras.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/clafoutis-de-frutas-rojas-con-praline-de-avellanas-y-crema-de-vainilla>