

Cocada de Acapulco bavareza de ron

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bavareza

Crema de leche montada: 250 g

Ron añejo: 5 cdas.

Vaina de vainilla: 1 Unidad

Yemas: 80 g

Leche: 250 cc

Azucar: 80 grs.

Gelatina: 5 cdita. de te

Cocada

Leche: 1/2 L

Azucar: 400 grs.

Coco rallado: 4 Taza

Yemas: 7 Unidades

Extracto de vainilla: 1 cdita.

Varios

Piña: 1/4 Unidad

Frambuesas: 10 Unidades

Preparación de la Receta

Cocada

- Coloque en una *cacerola* agua y azúcar, lleve a fuego hasta obtener un caramelo dorado, luego incorpore el coco y mezcle para que se incorporen los ingredientes y el coco tome *color* dorado.
- Mezcle las yemas junto con el azúcar, la leche y la esencia de vainilla hasta que queden todos los ingredientes bien integrados.

- Una vez que el coco este dorado incorpore la preparación anterior de las yemas con leche y mezcle con una cuchara de madera hasta que la preparación espese, luego retire del fuego.
- Vierta la preparación sobre un molde triangular con papel siliconado y cocine en horno a 180°C durante 45 minutos aproximadamente.

Bavareza

- Hidrate las hojas de *gelatina* en agua.
- Coloque en una *cacerola* la leche junto con la mitad del azúcar y el interior de la vaina de vainilla, lleve a hervor.
- Por otro lado blanquee las yemas junto con el azúcar restante, una vez blanqueadas vierta solo una pequeña porción de la leche caliente y mezcle para atemperar las yemas, luego vierta las yemas sobre la leche caliente mientras mezcle continuamente con una cuchara de madera hasta que este a punto napa, o espese, incorpore luego la *gelatina* hidratada, mezcle bien hasta disolverla y lleve a un baño maría invertido.
- Por ultimo y una vez fría la preparación añada el **ron** y la *crema* de leche montada, mezcle bien.

Armado

- Retire la cocada del horno y una vez fría cubra con la bavareza, reserve en la heladera hasta que este completamente firme.
- Corte la *piña* en finas rebanadas.
- Desmolde la cocada y colóquela sobre una fuente.

Presentación

- Decore con láminas de *piña* y frambuesas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cocada-de-acapulco-bavareza-de-ron>