Corazón de vainilla y compota de cerezas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bizcocho ligero de cerezas

Cerezas deshidratadas: 100 g
Harina: 65 grs.
Fecula De Maiz: 65 grs.
Azucar: 130 grs.
Claras: 150 grs.
Yemas: 125 g

Crema de vainilla

Leche: 500 cc
Azucar: 160 grs.
Grenetina: 6 grs.
Vainas de vainilla: 2 Unidad
Crema semi batida: 450 g
Yemas: 160 g

Estofado de cerezas negras

Jugo de Limón: 1 Unidad
Azúcar moscabado: 20 g
Ralladura de naranja: 1 Unidad
Cerezas amarenas: 200 g
Puré de Frambuesas: 50 grs.

Varios

Corazones de azúcar: A gusto
Brillo natural: A gusto
Cerezas frescas: 200 g
Roció vegetal rojo: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Bizcocho ligero de cerezas

- Coloque en una batidora las yemas junto con la mitad de azúcar, o sea 65 gramos y comience a batir hasta esponjar.
- Coloque las clara en la batidora y comience a batir, una vez que rompa la albúmina incorpore una parte de azúcar, cuando comiencen a montarse agregue la segunda parte y una vez montadas incorpore la tercera y ultima parte de azúcar.
- Incorpore una parte de las claras montadas a las yemas mientras mezcla con una espátula de forma envolvente, luego añada la *harina*, mezcle nuevamente, agregue la fécula de maíz, mezcle siempre de forma envolvente, incorpore la ultima parte de las claras montadas y por ultimo agregue las cerezas deshidratadas.
- Sobre una placa acomode una *plancha* siliconada y sobre esta vuelque la preparación, distribuya con una espátula y cocine en horno precalentado a 180°C durante 15 minutos
- Terminada la cocción retire del horno y una vez frió deje reposar en la heladera durante 10 horas aproximadamente.

Crema de vainilla

- Vierta la leche en una *cacerola* con la mitad de azúcar y el interior de las vainas junto con las vainas de vainilla, lleve a fuego medio.
- Coloque la yemas en un bowl con el resto de azúcar y bata con un globo hasta blanquearlas, una vez blanqueadas y que la leche rompa hervor vierta una pequeña parte de leche caliente sobre las yemas, mezcle para atemperar y vuelque luego las yemas sobre el resto de leche, mezcle continuamente con una cuchara de madera mientras cocina a fuego máximo hasta que la *crema* nape o espese
- Sobre un baño de maría invertido coloque un bowl y sobre este un colador, una vez espesa la *crema* viértala sobre el colador y deje enfriar.
- Hidrate en agua las hojas de *grenetina*, luego agréguelas a la *crema* y mezcle hasta fundirlas por completo
- Una vez que la *crema* este a temperatura ambiente incorpore la *crema* semi montada, mezcle hasta obtener una preparación homogénea.

Estofado de cerezas negras

- Lleve una sartén a fuego medio y agregue las cerezas amarenas, el puré de frambuesas, azúcar mascabado, *jugo* de *limón* y ralladura de *naranja*, mezcle y cocine hasta que rompa hervor.

Armado

- Transcurrido el tiempo de reposo del *bizcocho* ligero de cerezas córtelo con un cortante con forma de corazón.
- Coloque dentro del cortante la base del *bizcocho*, cúbrala con el estofado de cerezas y luego con la *crema* de vainilla hasta el borde del molde, reserve en la heladera hasta que la *crema* solidifique.

- Una vez firme la *crema* de vainilla retire de la heladera y con la ayuda de un soplete de calor al molde para facilitar el desmolde.
- Pinte los corazones de azúcar con roció vegetal rojo.

Presentación

- Cubra la superficie con brillo natural, luego decore con cerezas naturales y corazones de azúcar.
- Presente el corazón de vainilla y compota de cerezas en una caja.

- Una yema 18g
- Una clara 32g

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/corazon-de-vainilla-y-compota-de-cerezas