

Crema horneada con frutas del bosque

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Frambuesas: 100 grs.

Azúcar: 100 grs.

Frutillas: 100 grs.

Crema de leche: 250 cc

Chaucha de vainilla: 1 Unidad

Leche: 250 cc

Yemas: 10 Unidades

Azúcar moscabado: 50 g

Zarzamoras: 100 Cantidad deseada

Preparación de la Receta

- Abra la vaina de vainilla al medio a lo largo y raspe las semillas.
- En un bowl bata las yemas con el azúcar a blanco.
- Incorpore la **crema** de leche, la leche, la vainilla y mezcle bien.
- Distribuya en platos hondos y dentro esparza las frutas.
- Cocine a baño María en el horno precalentado a 200° C durante 40 minutos aproximadamente.
- Espolvoree la superficie con azúcar moscabado y lleve al horno hasta que se caramelicé

Presentación

- En el costado de un plato sirva una porción de frutas del bosque y juliana de *naranja* caramelizadas.
- En el otro costado del plato sirva una porción de *crema* horneada y corone con más fruta y juliana de *naranja*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/crema-horneada-con-frutas-del-bosque>