Creme brulee de vainilla y compota de frutas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Yemas de huevo: 7 Unidades
Crema de leche: 2 1/2 Tazas
Chaucha de vainilla: 1 Unidad
Azucar: 7 cdas.
Leche: 1/2 Taza

Compota

Jugo de Naranja: 1/2 Taza
Miel: 3 cdas.
Banana: 1 Unidad
Anana: 1/3 Unidad
Mango: 1/2 Unidad
Papaya: 1/2 Unidad

Galletitas

Ralladura de limón: 1 Unidad
Harina: 80 grs.
Miel: 3 cditas.
Avena tostada: 1/2 Taza
Manteca pomada: 60 grs.
Azucar impalpable: 40 grs.

Varios

Azucar: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- En una olla caliente la *crema* y la leche junto con la *chaucha* de vainilla abierta, .
- En un bowl coloque las yemas de *huevo* junto con el azúcar, mezcle.
- Retire del fuego la olla con la *crema* antes de que hierva.

- Incorpore sobre las yemas la *crema* suavemente, revuelva.
- Con una cuchara retire la espuma del bowl.
- Coloque la *crema* en moldes aptos para el horno, tape con papel aluminio y cocine a baño maría en el horno a una temperatura de 150ºC durante aproximadamente 30 minutos.

Compota

- Corte en cubos la *papaya*, el *anana* y el mango.
- En una *cacerola* coloque la fruta cortada en cubos, añada el *jugo* de *naranja* y la miel, y cocine a fuego lento durante 8 minutos aproximadamente.

Galletitas

- En un bowl coloque la *manteca*, junto con el azúcar, bata hasta que parezca una *crema*.
- Incorpore el *harina* junto con la miel y la ralladura de *limón*, mezcle, deje reposar la masa en heladera durante ½ hora.
- En una placa para horno con *manteca* coloque con una cuchara la masa en pequeñas cantidades, y con la parte trasera de la cuchara déle forma de galleta sin que quede muy fina, espolvoree con la *avena*, lleve al horno a una temperatura de 170ºC durante 8 minutos aproximadamente.

Armado

- Retire del horno los moldes con la *crema*, deje enfriar a temperatura ambiente y luego lleve a la heladera.
- Retire del fuego la olla con la fruta, incorpore la *banana* previamente cortada en cubos, mezcle y deje enfriar.
- Retire del horno las galletas una vez que estén dorados los bordes.

Presentación

- Espolvoree con azúcar la *crema* y con un soplete quémela.
- Coloque una porción de compota sobre la *crema* y adorne con las galletas, salsee con el *jugo* de la compota.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/creme-brulee-de-vainilla-y-compota-de-frutas