Creme brulee y crumble de frambuesas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema de leche: 1/2 L
Azucar: 150 grs.
Vaina de vainilla: 1 Unidad
Azucar impalpable: A gusto
Frambuesas: A gusto
Jugo De Lima: 1 1/2 Taza
Yemas: 6 Unidades
Pulpa de frambuesas: 1 1/2 Taza
Azucar: 1 Taza
Manteca: 1 cda.
Menta picada: 1 cda.

Crocante

Ralladura de lima: 1 cdita.
Harina: 100 grs.
Manteca pomada: 100 grs.
Avena arrollada: 2 cdas.
Azúcar integral orgánica: 100 g
Canela En Polvo: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Coloque en una *cacerola* la *crema* de leche junto con el interior de la vaina de vainilla y lleve al fuego.
- Coloque en un bowl las yemas y comience a batir, luego incorpore 150 gramos de azúcar y bata hasta *blanquear*
- Lleve una sartén al fuego y agregue el *jugo* de lima, azúcar y la pulpa de frambuesa, mezcle y deje reducir a fuego bajo.

Crocante

- Coloque en un bowl todos los ingredientes y mezcle.

- En una placa con papel *manteca* coloque el arenado y cocine en horno máximo hasta que se dore.

Armado

- Unos segundos antes que la *crema* de leche rompa hervor retire del fuego, coloque un chino sobre las yemas batidas y vierta de a poco la *crema* caliente mientras mezcla con una cuchara de madera para que las yemas no se cocinen, luego quite la espuma que se forma en la superficie.
- Coloque una parte de las frambuesas en un bowl y espolvoréelas con abundante azúcar impalpable, luego sirva en copas una base de frambuesas y rellene con la preparación de yemas y *crema*.
- En una placa profunda con agua acomode las copas y luego cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 40 minutos
- En una sartén caliente agregue la *manteca*, una vez fundida incorpore el resto de frambuesas y saltee unos minutos, luego incorpore las hojas de *menta* previamente picadas en fina juliana, mezcle y retire del fuego.

Presentación

- Sirva en recipientes individuales una porción de frambuesas salteadas y encima espolvoree con el crocante.
- En un plato acomode una copa de creme brulee con frambuesas, a un costado disponga un recipiente con frambuesas y crocante y acompañe con el *almíbar* de pulpa de frambuesas.
- Decore con hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/creme-brulee-y-crumble-de-frambuesas