

Creme reversee de riesling y chips de manzana

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Caramelo

Azucar: 150 grs.

Agua: 8 cdas.

Creme

Azucar: 165 grs.

Huevos: 3 Unidades

Vaina de vainilla: 1 Unidad

Yemas: 9 Unidades

Crema de leche: 700 cc

Vino blanco riesling: 400 cc

Varios

Queso mascarpone: 2 cda.

Almendras Tostadas: 2 cda.

Chips de manzana:

Azucar impalpable: 2 cdas.

Crema chantilly: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Caramelo

- Coloque en una sartén el azúcar junto con el agua y cocine hasta formar un caramelo.

Creme

- Coloque en una batidora las yemas junto con los huevos y el azúcar, bata.
- Coloque el vino en una sartén y lleve a fuego hasta que rompa el hervor.

- En una olla cocine la *crema* de leche junto con la vaina de vainilla hasta el primer hervor
- Retire la vaina.

Armado

- Vierta el vino caliente y la *crema* de leche a la preparación de los huevos en forma de hilo mientras sigue batiendo.
- Luego, una vez integrado los ingredientes, coloque la preparación en pequeños recipientes individuales, previamente bañados con el caramelo
- Cocine a baño maría en horno a 160°C durante 12 minutos aproximadamente
- Retire, deje enfriar y reserve en la heladera
- Justo antes de servir desmolde.
- Coloque en un bowl la *crema* chantilly junto con el azúcar impalpable, las almendras previamente fileteadas y el queso mascarpone, mezcle.

Presentación

- Sirva en un plato la creme y acompañe con la *crema* de mascarpone.
- Decore con chips de **manzana**.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/creme-reversee-de-riesling-y-chips-de-manzana>