Crême brulée de cajeta



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crême brulée

Claveles: A gusto
Azucar: Cantidad necesaria
Cajeta: 1 Taza
Crema de leche: 3 Tazas
Leche: 1 Taza
Yemas: 9 Unidades
Huevos: 3 Unidades
Vaina de vainilla: 1 Unidad
Extracto de vainilla: 1 cdita.

Tejas de almendra y piñón

Manteca: 250 g
Piñones rosas: 50 g
Crema de leche: 140 grs.
Colorante vegetal rosa: 1 cda
Azucar: 210 grs.
Polvo de Almendras: 250 grs.
Glucosa: 75 grs.

Preparación de la Receta

Crême brulée

- Coloque en una olla la *crema* de leche junto con la leche, la cajeta, el extracto de vainilla y el interior de la vaina de vainilla, lleve a fuego y una vez que rompa el hervor cocine durante 2 minutos más
- Retire, cuele y enfrié a baño maría invertido.
- En un recipiente mezcle las yemas junto con los huevos, bata hasta romper el ligue y agréguelos a la mezcla anterior.

Tejas de almendra y piñón

- En una olla coloque la *manteca* junto con la glucosa, la *crema* de leche y el azúcar, una vez que rompa el hervor y la *manteca* esta fundida por completo agregue el polvo de almendras y el colorante, mezcle continuamente hasta que espese.
- En una placa con una *plancha* siliconada forme las tejas y espolvoréelas con los piñones.
- Cocine en horno a 180ºC hasta que se doren
- Retire y una vez tibias despegue con la ayuda de una espátula
- Enróllelas sobre un rodillo de amasar para que tomen forma de teja.

Armado

- Llene moldes individuales con la Crême brulée y cocine a baño maría desde agua caliente en horno a 120ºC durante 2 horas aproximadamente
- Retire y deje reposar durante 8 horas previamente cubierto con papel film.

Presentación

- Cubra la superficie de la Crême brulée con azúcar y caramelice con un soplete.
- Decore con las tejas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crme-brulee-de-cajeta