

Crème brulée de cajeta

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crème 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

Crème 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 enfríe 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 180°C 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 Crème brulée y cocine a baño maría desde agua caliente en horno a 120°C durante 2 horas aproximadamente
- Retire y deje reposar durante 8 horas previamente cubierto con papel film.

Presentación

- Cubra la superficie de la Crème brulée con azúcar y caramelize con un soplete.
- Decore con las tejas.

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