elGourmet

Delicia al ruibarbo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Almibar: 1 Taza
Azucar: Cantidad necesaria
Azucar: 6 cdas.
Harina: 2 cdas.
Licor de manzana: 1/4 Taza
Ruibarbo: 3 Tallos
Yemas: 3 Unidades
Claras: 3 Unidades
Crema de leche montada: Cantidad deseada
Crema pastelera: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

- Pele el **ruibarbo**, corte en tiras y deje descansar en un recipiente cubierto con azúcar durante 8 horas.
- Bata las claras a punto nieve con tres cucharadas de azúcar.
- Bata las yemas a baño maría con las tres cucharadas restantes de azúcar, luego agregue la *harina* previamente tamizada y mezcle
- Una vez integrada la *harina* incorpore las yemas a las claras de a poco y mezcle con movimientos envolventes.

Armado

- En moldes de media esfera previamente enmantecados y enharinados coloque la mezcla de claras y yemas.
- Lleve a horno a 180ºC durante 15 minutos.
- Retire y desmolde.
- Mezcle el *almíbar* con el *licor* de *manzana*.
- Corte los pancito al medio, humedezca con el *almíbar*, luego unte con *crema* pastelera a gusto.
- En vasos, coloque en el fondo unas tiras de *ruibarbo*, luego una cucharada de *crema* pastelera, el pancito y bañe con *almíbar*.
- Mezcle la *crema* pastelera sobrante con la *crema* de leche.

Presentación

- Decore los vasos con la mezcla de *crema* de leche montada y *crema* pastelera.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/delicia-al-ruibarbo