Duraznos compotados en especias sobre sabayon



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema de mascarpone

Amaretto: 1 cda.
Crema de leche montada: 80 g
Queso mascarpone: 120 grs.
Azucar impalpable: 4 cdas.

Duraznos compotados

Duraznos: 4 Unidades
Vino Blanco: 250 g
Albahaca: 4 Hojas
Clavo De Olor: 4 Unidades
Anís estrellado: 3 Unidades
Azucar: 120 grs.
Pimienta Blanca en Grano: 4 Unidades
Semillas de cardamomo: 3 Unidades
Vainilla liquida: 1 cdita.
Canela: 1 Ramas

Sabayón

Azucar: 30 grs.
Vino blanco cosecha tardía: 200 g
Yemas: 6 Unidades

Preparación de la Receta

Duraznos compotados

- Pele los duraznos.
- Coloque los duraznos en una olla junto con el vino blanco, el azúcar, el anís, las hojas de *albahaca*, la pimienta, el *cardamomo*, la vainilla, la canela y el clavo de olor, cocine durante 45 minutos aproximadamente.

Sabayón

- Coloque en un bowl los huevos junto con el vino y el azúcar
- Lleve a baño maría y bata continuamente mientras se cocina logrando que espume y espese, retire y bata durante 5 minutos mas.

Crema de mascarpone

- Coloque en un bowl la *crema* de leche junto con el queso mascarpone, el azúcar impalpable y el *amaretto*, mezcle bien.

Armado

- Corte los duraznos al medio y retire el *carozo*.
- En un grill caliente dore los duraznos.
- Coloque en un plato una porción de sabayon, en el centro un *durazno* y encima la *crema* de mascarpone.

Presentación

- Decore con hojas de *albahaca*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/duraznos-compotados-en-especias-sobre-sabayon