

Duraznos nevados

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Duraznos en almibar: 1 Lata

Crema de vainilla

Leche: 1 L

Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria

Azucar: 125 grs.

Fecula De Maiz: 2 cdas.

Leche fría: 3 cdas.

Yemas: 3 Unidades

Merengue cocido

Azucar: 6 cdas.

Claros: 4 Unidades

Varios

Cerezas: 100 g

Preparación de la Receta

- Corte los duraznos en gajos finos
- Reserve.

Crema de vainilla

- En una olla ponga a *hervir* la leche junto con la esencia de vainilla.
- En un bowl coloque las yemas, el azúcar, la leche fría y la fécula de maíz

- Mezcle bien.
- Vierta de a poco la leche caliente en la preparación mientras sigue batiendo y luego coloque sobre el fuego y revuelva hasta que suelte el primer hervor
- Retire y deje enfriar.

Merengue cocido

- En un recipiente bata las claras de *huevo* a punto nieve, luego incorpore el azúcar a mitad del procedimiento y siga batiendo.
- Lleve el merengue al Baño María y continúe batiendo hasta que quede un merengue bien firme.

Armado

- En una fuente para horno ponga en la base la *crema* de vainilla, luego los duraznos y por último coloque el merengue en una manga y decore la parte superior con el mismo.

Presentación

- Sirva en una fuente y decore con las cerezas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/duraznos-nevados>