

Espíritu de fuego

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bizcocho de soletilla

Azucar: 125 grs. Harina: 60 grs. Claras: 180 grs. Yemas: 180 g

Merengue italiano

Agua: 100 cc Claras: 4 Unidades
Azucar: ¼ k

Mousse de tomate

Crema de leche: ½ L

Azucar: 100 grs.

Agua: 100 cc

Tomates: 6 Unidades Licor de naranja: 30 cc Merengue italiano: Cantidad necesaria

Varios

Helado de Crema Americana: 500 g

Pimienta Negra: A gusto

Preparación de la Receta

Bizcocho de soletilla

- En un bowl bata las yemas con 50 g de azúcar
- En un bowl aparte bata las claras con 75 g de azúcar a nieve.
- Mezcle las yemas con las claras batidas.
- Incorpore la harina y rellene una manga de repostería.
- Distribuya tiras de masa una al lado de la otra sobre un silpat.
- Cocine en horno precalentado a 200º C durante 10 minutos aproximadamente.

Merengue italiano

- Haga un almíbar con el agua y el azúcar hasta llegar a punto bola blanda.
- Bata las claras a nieve.
- Vierta el almíbar en forma de hilo y continúe batiendo hasta que la preparación esté firme.

Mousse de tomate

- Monte la *crema* a punto chantilly y reserve en la heladera.
- Pele y corte los tomates en cubos pequeños
- En una sartén caliente prepare un almíbar con el azúcar y el agua.
- Incorpore los tomates, el licor y deje reducir.
- Pase los tomates a un bowl, procese y deje enfriar.
- Mezcle con la *crema* chantilly el merengue italiano.

Armado

- Desmolde el bizcocho y corte discos de igual tamaño que los moldes para la mousse.
- Distribuya la mousse en moles individuales y cubra con un disco de bizcocho
- Reserve en la heladera hasta que solidifique.

Presentación

- Desmolde la *mousse* en el centro de un plato, en un costado sirva una quenelle de helado, espolvoree con pimienta negra recién molida.
- Decore con figuras de chocolate.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/espiritu-de-fuego