elGourmet

Esponja de tres leches

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Coulis de frutos rojos

Frambuesas: 65 grs.
Fresas: 65 grs.
Vaina de vainilla: 1 Unidad
Azúcar refinada: 65 g
Anís estrellado: 2 Unidades

Crema dulce

Nitrógeno líquido: Cantidad necesaria
Crema: 80 Ml.
Helado de Crema Americana: A gusto
Azúcar refinada: 35 g
Frambuesas: 16 Unidades

Esponja

Claras de huevo: 300 grs.
Vaina de vainilla: 1 Unidad
Azúcar refinada: 40 g
Harina de trigo: 40 grs.
Polvo de Almendras: 64 grs.
Yogurt Natural: 64 g

Salsa de tres leches

Ron añejo: 1 cdas.
Leche Condensada: 55 cc
Leche Evaporada: 15 cc
LECHE ENTERA: 15 cc

Preparación de la Receta

Coulis de frutos rojos

- En una olla coloque la vaina de vainilla previamente abierta a lo largo, el azúcar, el anís, las frambuesas y las fresas, incorpore media taza de agua y cocine a fuego medio durante aproximadamente 20 a 25 minutos
- Terminada la cocción vuelque dentro del vaso de la licuadora, quite la vaina de vainilla y las estrellas de anís y licue.

Salsa de tres leches

- En una olla caliente coloque el *ron*, una vez que se evapore el alcohol incorpore la leche condensada, evaporada y la leche entera, cuando rompa hervor cocine a fuego mínimo.

Esponja

- Coloque en el vaso de la licuadora el interior de la vaina de vainilla, incorpore el yogurt, azúcar, *harina* de trigo, polvo de almendras y las claras de *huevo*, licue y pase por un chino
- Coloque la preparación dentro de un sifón con dos cargas de aire comprimido y reserve dentro de la heladera.

Crema dulce

- Bata la *crema* con el azúcar hasta montarla.
- En un bowl coloque las frambuesas junto con el nitrógeno y rómpalas con el revés de una cuchara.

Armado

- Con la ayuda de un tenedor realice en la base de vasos plásticos unas perforaciones, luego, llene solo hasta la mitad con la esponja y cocine en el microondas durante 40 segundos, terminada la cocción reserve en la heladera unos minutos

Presentación

- Sobre el plato de presentación desmolde una esponja y ábrala suavemente con los dedos, luego coloque una quenelle de *crema*, gotas de coulis de frutos rojos y termine con las frambuesas en nitrógeno
- Salsee con la salsa de tres leches y acompañe con una bocha de helado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/esponja-de-tres-leches