

# Esponjado de lúcuma

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Crocante de la ligua

Manteca: 50 g

Harina: 50 grs.

Claros de huevo: 50 grs.

Azucar impalpable: 50 g

### Esponjado

Yemas de huevo: 8 Unidades

Queso Philadelphia: 2 Paquetes

Crema de leche: 500 cc

Azucar impalpable: 100 g

Pulpa de lúcuma: 400 g

Yogurt Natural: 2 Unidades

Hojas de gelatina: 10 Unidades

### Salsa de manjar

Leche: 500 cc

Yemas de huevo: 4 Unidades

Manjar blanco o Dulce de Leche: 70 g

Esencia De Vainilla: A gusto

## Preparación de la Receta

### Esponjado

- Hidrate la *gelatina* en agua fría y luego disuelva sobre baño María.
- Bata la *crema* de leche a punto chantilly y reserve en la heladera.
- Bata las yemas con el azúcar a blanco.
- En un bowl bata el queso Philadelphia a baño María hasta obtener consistencia cremosa.

- Agregue el yogurt y mezcle hasta que desaparezcan los grumos.
- Incorpore la mezcla de yemas y mezcle suavemente.
- Lleve sobre un baño María inverso.
- Integre la pulpa de **lúcuma**, la *gelatina* y mezcle bien.
- Finalmente añada la *crema* chantilly y mezcle con movimientos envolventes.
- Reserve en la heladera.

## Salsa de manjar

- Lleve la leche a hervor con la esencia de vainilla.
- En un bowl combine las yemas con el *manjar* o dulce de leche.
- Agregue la leche hirviendo y lleve al fuego revolviendo constantemente hasta alcanzar los 85° C.
- Filtre, deje enfriar y reserve.

## Crocante de la ligua

- En un bowl bata la *manteca* pomada con el azúcar impalpable hasta obtener consistencia cremosa.
- Incorpore las claras y continúe batiendo.
- Agregue la *harina* tamizada y termine de batir hasta obtener una pasta lisa.
- Lleve al frío durante 24 horas.
- Unte la pasta sobre una placa siliconada formando rectángulos de 22 x 7 cm con la ayuda de un plantilla.
- Cocine en el horno precalentado a 180° C por 3 minutos aproximadamente o hasta que esté dorada.
- Desmolde y aún caliente, moldee con un cilindro y reserve en un lugar seco.

## Presentación

- En el centro de un plato acomode un crocante y dentro sirva el esponjado de *lúcuma* con la ayuda de un manga, rocíe los bordes con la salsa.
- Decore con frutas rojas, figuras de *chocolate* y *menta* fresca.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/esponjado-de-lucuma>