

# Espuma en crema de arándanos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Agua:** 1 L

**Huevos:** 6 Unidades

**Azucar:** 270 grs.

### Crema de arándanos

**Leche:** 250 cc

**Azucar:** 150 grs.

**Crema de leche:** 250 cc

**Arándanos:** 100 grs.

**Yemas:** 6 Unidades

**Menta:** 5 Hojas

### Hilos de caramelo

**Azucar:** 100 grs.

## Preparación de la Receta

- Separe las claras de *huevo* de las yemas. Reserve las yemas.
- En una batidora coloque las claras con 200 gramos de azúcar, bata hasta lograr un merengue firme.
- En una olla con agua coloque el resto del azúcar y cocine hasta lograr un *almíbar*.
- Con dos cucharas iguales tome porciones de merengue.
- Coloque en el *almíbar* y cocine el merengue durante 3 minutos aproximadamente.

### Crema de arándanos

- En una olla coloque la leche, la **crema** de leche y la mitad del azúcar, agregue las hojas de *menta*. Deje *hervir* y retire las hojas de *menta*.

- En un bowl mezcle las yemas de *huevo* previamente reservadas con el azúcar restante. Bata hasta que las yemas se aclaren.
- Incorpore la leche caliente con la ayuda de un batidor de alambre, cocine a fuego bajo mezclando constantemente con cuchara de madera.
- Retire de vez en cuando del fuego y siga mezclando constantemente hasta lograr la *crema* inglesa.
- Agregue los **arándanos** frescos y deje enfriar.

## Hilos de caramelo

- En una sartén coloque el azúcar a derretir hasta lograr un caramelo. Deje entibiar.
- Sobre el mango de la cuchara de madera enrolle el caramelo en forma de hilo. Retire.

## Presentación

- En la base de un plato coloque la *crema* de *arándanos* con la espuma.
- Decore con los hilos de caramelo.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/espuma-en-crema-de-arandanos>