

# Gratín de frutas con sabayon

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Frutillas:** 1 k

### Coulis de frutos rojos

**Azucar:** 1/2 Taza

**Frutos rojos:** 400 grs.

### Guarnición de frutos rojos

**Moras:** 200 g

**Frutillas:** 200 grs.

**Kirsch:** 50 cdas.

**Azucar impalpable:** Cantidad necesaria

**Arándanos:** 200 grs.

### Sabayón

**Crema de leche a medio punto:** 50 grs.

**Azucar:** 1/2 Taza

**Licor:** 4 cdas.

**Yemas:** 4 Unidades

**Agua:** 1 cda.

### Salsa

**Clavos De Olor:** 3 Unidades

**Pimienta en grano:** 1 cda.

**Anís estrellado:** 3 Unidades

**Chaucha de vainilla:** 1 Unidad

**Azucar:** 1 Taza

**Kirsch:** 20 cdas.

### Varios

**Menta:** A gusto

**Azucar impalpable:** A gusto

# Preparación de la Receta

- Limpie las frutillas y reserve.

## Coulis de frutos rojos

- En un procesador coloque los frutos rojos con el azúcar, procese, cuele y reserve.

## Salsa

- En una *cacerola* coloque el azúcar y prepare un caramelo claro
- Abra la *chaucha* de vainilla al medio, retire las semillas y reserve estas últimas para el sabayón.
- En una sartén coloque a tostar el anís estrellado, la pimienta en grano, los clavos de olor y la *chaucha* de vainilla.
- Agregue las *especias* tostadas al caramelo.
- Desglase con kirsch y agregue el coulis.
- Retire del fuego y mezcle la salsa con las frutillas.

## Sambayón

- Bata las yemas, con el azúcar y el agua.
- Agregue el *licor* y coloque el bowl a baño María, incorpore las semillas de vainilla, previamente reservadas, bata y cada tanto retire del fuego y siga batiendo hasta terminar.
- Enfríe en un baño María inverso.
- Incorpore la *crema* de leche semi batida.

## Armado

- Pique la *albahaca*.
- En un bowl coloque las frutillas con la salsa, la *albahaca* y por encima el sambayón.
- Lleve al horno por unos minutos a *gratinar*.

## Guarnición de frutos rojos

- Limpie las frutillas y corte en cuartos
- En un bowl mezcle las frutillas, los *arándanos*, las moras, el azúcar impalpable y el Kirsch.
- Coloque en pequeños vasitos.

## Presentación

- Sirva el gratin de frutas, acompañe con la *guarnición* de frutos rojos, espolvoree con azúcar impalpable y decore con *menta* fresca.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/gratin-de-frutas-con-sabayon>