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 Maria, 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