

Gratin de frutas de la pradera con teja de ajonjolí

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Chiboust de limón

Azucar: 60 grs.

Fecula De Maiz: 30 grs.

Yemas: 115 g

Crema de leche: 140 grs.

Gelatina: 6 cdita. de te

Jugo de Limón: 115 g

Frutas rojas

Azúcar vainillada: 50 grs.

Hojas de menta: 10 Unidades

Frutillas: 250 grs.

Licor de naranja: 30 cc

Azúcar glass:

Ralladura de naranja: 1 Unidad

Merengue italiano

Azucar: 170 grs.

Agua: 65 cc

Claros: 170 grs.

Tejas de ajonjolí

Harina: 12 grs.

Manteca fundida: 30 grs.

Almendra en granillo: 25 g

Pulpa de Maracuyá: 30 grs.

Azúcar glass: 100 g

Ajonjolí negro: 25 g

Varios

Frambuesas: A gusto

Moras: A gusto

Salsa de frutos rojos: A gusto

Preparación de la Receta

Merengue italiano

- Bata las claras con la mitad de azúcar hasta lograr picos firmes.
- Coloque en una *cacerola* el resto de azúcar con agua y lleve a fuego hasta obtener un *almíbar*.
- Una vez obtenido el *almíbar* incorpórelo en forma de hilo a las claras mientras sigue batiendo

Chiboust de limón

- Hidrate las hojas de *gelatina* en agua fría.
- Coloque en una *cacerola* la *crema* de leche junto con el *jugo* de *limón*, lleve a fuego medio hasta que rompa el hervor.
- Por otro lado bata las yemas junto con el azúcar y la fécula de maíz hasta blanquearlas.
- Una vez que la *crema* de leche rompa hervor vierta una pequeña porción sobre las yemas, mezcle para atemperar y luego incorpore las yemas a la *crema* de leche, lleve nuevamente al fuego, mezcle con un globo hasta que espese, luego retire del fuego y agregue la *gelatina* previamente hidratada y escurrida, mezcle nuevamente hasta fundirla por completo.

Frutas rojas

- Retire las hojas de las frutillas y córtelas en cuartos, colóquelas en un bowl y espolvoree con azúcar vainillada, luego perfume con ralladura de *naranja* y *licor* de *naranja*, mezcle bien y deje macerar.

Tejas de ajonjolí

- Coloque en un recipiente la pulpa de *maracuyá* junto con la *manteca* fundida y fría, la *harina*, azúcar glass y la *almendra* en granillo, mezcle bien y por ultimo incorpore el **ajonjolí**, mezcle nuevamente hasta integrar todos los ingredientes.
- Sobre una placa con papel *manteca* y con la ayuda de una cuchara tome pequeñas porciones de la preparación y forme círculos dejando suficiente espacio entre uno y otro ya que la masa se extiende.
- Cocine en horno precalentado hasta que estén levemente doradas, luego acomode los círculos calientes sobre un rodillo y déjelos enfriar hasta obtener la forma de teja.

Armado

- Una vez que obtenga picos firmes del merengue italiano incorpórelo de a poco a la mezcla de yemas y *crema* de leche, mezcle en forma envolvente y así obtendrá el chiboust de *limón*, colóquelo luego en una manga y rellene moldes individuales, reserve en el freezer hasta que estén firmes, durante 4 horas aproximadamente.

- Transcurrido el tiempo y una vez firmes los chibouse de *limón*, desmóldelos, luego coloque en el fondo de moldes de cerámica para horno una base de frutas rojas y encima acomode un chibouse de *limón*, espolvoree con azúcar glass y gratine en horno precalentado.

Presentación

- Decore un plato con salsa de frutos rojos y frambuesas, luego disponga en el centro de este el chibouse de *limón*.
- Acompañe con una teja y decore con hojas de *menta* y moras.

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