

Imperial de Peras y Caramelo



Ingredientes

Almibar: c/n

Azucar: 100 grs

Crema pastelera firme: 200 grs

Peras en almíbar: 3 Unidades

Licor de Peras: c/n

Nata al 35%: 150 grs

Almendras Tostadas: 100 grs

Base de bizcocho: 1 Unidad

Flores: c/n

Azucar morena: 100 Gramos

Menta: c/n

Preparación de la Receta

- Cortar bases de *bizcocho* del tamaño de una ración.
- Mojar con el *almíbar* de peras y el *licor* y reservar.
- Hacer un caramelo con el azúcar moreno y echarlo encima de las almendras sobre una placa de horno.
- Cuando endurezca, picar y mezclar con la *crema* pastelera.
- Hacer un caramelo con el azúcar blanco y una vez dorado, agregamos la *nata*.
- Cuando esté líquido, dejamos atemperar.
- Montar la base de *bizcocho* mojado, la *crema* pastelera, gajos de pera, un poco de la salsa.
- Terminar con una salsa de *menta*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/imperial-de-peras-y-caramelo>