

Lingote de vainilla con vermicelli de moras



Ingredientes

Budín de vainilla

Huevos: 6 Unidades

Manteca pomada: 250 grs.

Polvo de hornear: 20 g

Extracto de vainilla: 2 cditas.

Harina: 460 g

Leche tibia: 80 MI.

Azucar impalpable: 400 g

Compota de frutos rojos

Azucar: 50 Gramos

Frutos rojos surtidos: 300 Gramos

Jugo de Limón: 1 cda

Agua: 60 MI.

Curd de moras

Jugo de Limón: 50 cc

Ralladura de limón: 1/2 Unidad

Yemas: 3 Unidades

Huevo: 2 Unidades

Gelatina: 5 g

Azucar: 150 Gramos

Agua: 25 cc

Pulpa de Moras: 40 cc

Manteca en cubos: 150 g

Preparación de la Receta

Para el budín de vainilla

- N de vainilla

- Mezclar 250g de *manteca* pomada y 400g de azúcar impalpable
- Perfumar con 2 cditas de extracto de vainilla
- Agregar 6 huevos, de a uno por vez
- Incorporar en adiciones 460g de *harina*, 20 g de polvo de hornear y 80ml de leche tibia
- Volcar en molde previamente enmantecado y llevar a horno de 180 grados por 30 minutos

Para el curd de moras

- Mezclar en un bowl 3 yemas, 2 huevos, 150g de azúcar, 50cc de *jugo de limón*, 40cc de pulpa de moras y ralladura de $\frac{1}{2}$ *limón*
- Llevar a baño maría revolviendo constantemente hasta que espese
- Retirar del fuego y añadir 150g de *manteca* fría en cubos
- Incorporar 5g de *gelatina* sin sabor hidratada en 25cc de agua y activada en baño maría
- Reposar en heladera para que tome consistencia y colocar en manga.

Para la compota de frutos rojos

- En una olla chica mezclar 300g de frutos rojos, 50g de azúcar, 60 ml de agua y 1cda de *jugo de limón*
- Llevar a fuego medio hasta que comienza un leve hervor, procesar con un mixer, luego bajar el fuego y cocinar por 40 minutos más aproximadamente
- Reservar.

Para el armado

- Cortar el budín de vainilla en 3 lingotes
- En cada lingote calar el centro en la parte superior y rellenar con la compota de frutos rojos
- Cubrir con el recorte de budín, quitándole la miga
- Cubrir los lingotes con el curd de moras utilizando una *boquilla* montblanc en la manga
- Cubrir los laterales con compota de frutos rojos y decorar con lajas de merengue.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/lingote-de-vainilla-con-vermicelli-de-moras>