elGourmet

Parfait de vainillas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Gelatina sin sabor: 1 cda.
Yemas: 2 Unidades
Claras: 2 Unidades
Agua Caliente: 1/4 Taza
Licor de naranjas: 3 cdas.
Azucar: 5 cdas.
Canela: 1 cdita.
Crema chantilly: 250 grs.

Praliné

Azucar: 4 cdas.
Manteca: 1 cda.
Almendras picadas: 75 g

Varios

Aceite: 1 cdita.
Almendras: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- En una *cacerola* caliente el agua.
- Cuando esta esté tibia vierta la *gelatina* hasta que se disuelva.
- Retire y deje enfriar.
- En un bowl bata las yemas junto con el azúcar hasta espumar.
- Coloque en un bowl las claras y bata a punto nieve.
- Añada la *gelatina* a las yemas con azúcar
- Mezcle.
- Luego incorpore la *crema* chatilly y las claras.
- Mezcle con movimientos envolventes.
- Por último coloque dentro de la preparación anterior el *praliné* en una parte del bowl, la canela en otra y el *licor* en otra.

- Integre cada una suavemente para que no se mezclen entre ellas.

Praliné

- Unte la mesada con una cucharada de *manteca*.
- Coloque en una *cacerola* el azúcar y las almendras.
- Cocine hasta que tome punto caramelo.
- Retire y vierta el *praliné* sobre la mesada untada.
- Deje enfriar y muela las almendras.

Armado

- En un molde previamente aceitado, coloque una parte de *praliné*, otra de *licor* y otra de canela.
- Mezcle el resto de la preparación uniendo los tres sabores e intégrelo en la parte superior del molde.
- Lleve a refrigerar durante 2 horas.

Presentación

- Desmolde en una fuente.
- Decore con almendras y flores naturales.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/parfait-de-vainillas