Perfumes de oriente



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Almíbar

Anís estrellado: 2 Flores
Agua: 300 cc
Azucar: 300 grs.
Licor de Anís: 50 cc

Bizcocho de sémola de trigo

Sémola fina: 140 g
Claras: 180 grs.
Semillas De Anis: 1 cda.
Yemas: 120 g
Azucar: 60 grs.
Harina 0000: 80 grs.
Azucar impalpable: 80 grs.

Compota de Frutillas, higos y rosas

Agua de Rosas: 2 cdita.
Almibar: 200 cc
Pétalos de rosas rojas: 20 g
Higos: 4 k
Frutillas: 300 grs.

Diplomata de azahar

Crema de leche: 150 grs.
Crema pastelera: 300 g
Agua de azahar: 1 cdas.

Preparación de la Receta

Bizcocho de sémola de trigo

- Bata las yemas hasta romper el ligue, luego incorpore el azúcar impalpable, mezcle hasta homogeneizar.
- Bata las claras, cuando comiencen a espumar incorpore el azúcar, bata hasta semi montarlas.
- Tamice la *sémola* junto con la *harina*.
- Incorpore a las yemas una parte de las claras y bata en forma envolvente, luego agregue la mitad de *harina* con *sémola*, mezcle, agregue nuevamente una parte de la claras, el resto de *harina* y el resto de claras, mezcle bien y espolvoree con la mitad de las semillas de anís, termine de incorporarlas.
- En un molde de 22cm de lado previamente enmantecado con papel *manteca* vuelque la masa, distribuya con una espátula y espolvoree con el resto de las semillas de anís.
- Cocine en horno precalentado a 170°C durante aproximadamente 18 a 20 minutos.

Almíbar

- Coloque en una *cacerola* el agua junto con el azúcar y lleve al fuego, luego incorpore el anís estrellado y una vez que rompa hervor cocine un minuto más, luego retire del fuego e incorpore el *licor* de anís

Diplomata de azahar

- Coloque la *crema* pastelera en un bowl, trabájela con un batidor y agregue el agua de azahar y la *crema* de leche montada, mezcle con movimientos envolventes hasta lograr una *crema* homogénea
- Reserve en la heladera.

Compota de Frutillas, higos y rosas

- Corte las frutillas y los higos en cuartos.
- Coloque el *almíbar* en una *cacerola* junto con la mitad de los pétalos de rosas previamente cortados en chiffonade, una vez que rompa hervor incorpore las frutillas junto con los higos, mezcle y cocine a fuego medio durante aproximadamente 10 minutos, luego incorpore fuera del fuego el agua de rosas y los pétalos restantes enteros.

Armado

- Transcurrido el tiempo de cocción del *bizcocho* retírelo del horno y báñelo con el *almíbar* caliente, quite previamente el anís estrellado.
- Reserve en la heladera durante 1 hora.

Presentación

- Sirva en un plato un colchón de la compota y sobre este una porción de *bizcocho* de anís, acompañe con la diplomata de azahar y decore con pétalos de rosas escarchados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/perfumes-de-oriente