Postre con Vainillas

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Dulce de leche repostero: 3 cdas
VAINILLAS: 400 Gramos
Leche: 1/2 Litro

Armado

Chocolate rallado: c/n
Crema Batida: c/n

Crema pastelera

Almidón de Maíz: 80 Gramos
Azucar: 250 Gramos
Esencia De Vainilla: 1 cdta
Yemas: 12 Unidades
Leche: 1 Litro

Preparación de la Receta

Crema pastelera

- Calentar la leche en una olla y agregarle la mitad del azúcar hasta disolver.
- Mezclar el almidón de maíz con la otra parte del azúcar.
- Agregar las yemas y unir por completo.
- Retirar la leche cuando rompió hervor y mezclar equiparando densidades ambas mezclas.
- Regresar todo junto al fuego (medio) mezclando constantemente hasta que rompa hervor y retirar.
- Fuera del fuego agregar la esencia de vainilla.

Base

- Calentar leche al fuego.

- Agregar dulce de leche hasta fundir.
- Embeber las **vainillas** una por una e ir acomodando en la fuente elegida.
- Colocar tropezones de dulce de leche por toda la base e ir vertiendo la *crema* pastelera en caliente.
- Repetir el procedimiento dependiendo de la cantidad de capas que se quiera lograr.
- Cuando el postre está a temperatura ambiente, llevar a la heladera por unas horas.
- Servir con un poco de *crema* montada y *chocolate* rallado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/postre-con-vainillas