Rum-savarin



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Almíbar

Ron: 1/4 Taza
Azucar: 6 cdas.
Jugo de Naranja: 3 Unidades
Jugo de Limón: 1 Unidad
Agua: 6 cdas.

Masa

Sal: 1/4 cdita.
Manteca blanda: 100 grs.
Huevos: 3 Unidades
Leche: 4 cdas.
Azucar: 1 cdita.
Harina: Cantidad necesaria
Harina: 250 grs.
Levadura: 10 grs.
Azucar: 3 cdas.
Leche tibia: 4 cdas.

Salsa de ron

Manteca: 20 g
Ron: 1/4 Taza
Azucar: 80 grs.
Agua: 1/2 Taza
Fecula De Maiz: 1 cdita.
Agua: 1/4 Taza

Varios

Naranja en gajos: 1 Unidad
Crema chantilly: Cantidad necesaria
Cerezas: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Masa

- Coloque en un bowl la *levadura*, 1 cucharada de azúcar, la leche tibia y el *harina*, mezcle hasta formar una masa blanda y deje levar.
- En un bowl coloque la *manteca* junto con 3 cucharadas de azúcar
- Mezcle bien.
- Bata los huevos e incorpórelos de a poco mientras sigue mezclando.
- Añada luego la *levadura* y mezcle
- Por ultimo incorpore el *harina*, la sal y la leche
- Mezcle hasta integrar todos los ingredientes.
- Enmanteque y enharine un molde
- Vierta la preparación y deje levar tapado durante 20 minutos.
- Lleve a horno y cocine primero en mínimo y luego fuerte.
- Retire y con un cuchillo pinche el *bizcochuelo*.

Almíbar

- En una olla coloque el azúcar y el agua, deje *hervir* durante 4 minutos
- Retire y añada el *jugo* de *limón*, de *naranja* y el rum.

Salsa al rum

- En una olla coloque media taza de agua junto con el azúcar.
- Cocine unos minutos sin dejar *hervir*.
- Mezcle la fécula con un cuarto de agua hasta disolver los grumos.
- Retire el *almíbar* y vierta solo un poco sobre la fécula
- Mezcle para que no se formen grumos.
- Luego vierta la fécula disuelta al resto del *almíbar*
- Lleve nuevamente al fuego y mezcle hasta que suelte el primer hervor
- Retire y añada la *manteca* y el rum
- Mezcle.

Armado

- Bañe el *bizcochuelo* con el *almíbar* y deje 1 minuto hasta que absorba.
- Desmolde sobre un plato y cubra con la salsa
- Deje enfriar.

Presentación

- Decore con *crema* chantilly, gajos de *naranja* y cerezas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rum-savarin