

Soufflé de té

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Yemas: 6 Unidades

Maizena: ½ Taza

Claras: 6 Unidades

Leche: 1 Taza

Azucar: ½ Taza

Té de frambuesas: 5 cditas.

Crema: 3 Tazas

Té de jazmin: 5 cditas.

Opcional

Boysenberry:

Mango:

Sopa de chocolate blanco

Chocolate blanco: 150 grs.

Crema de leche: 150 cc

Yogurt Natural: 150 g

Varios

Manteca:

Azucar:

Preparación de la Receta

- Lleve la leche con la *crema* a hervor.
- Incorpore los té y mantenga el hervor durante 3 minutos.
- Pase a una *cacerola* limpia a través de *tamiz* fino.
- Agregue media taza de azúcar, la maizena y las yemas.
- Procese con un mixer hasta homogeneizar los ingredientes.
- Vuelva al fuego y cocine revolviendo constantemente hasta que espese.
- Enmanteque moldes individuales y espolvoree las paredes con azúcar.

- Bata las claras a $\frac{3}{4}$ de punto, incorpore el azúcar restante en forma de lluvia y termine de montar.
- Deje enfriar la *crema* y agregue las claras batidas en tres veces con movimientos envolventes.
- Rellene los moldes hasta las $\frac{2}{3}$ partes de su capacidad.
- Cocine en el horno precalentado a 190° C durante 9 a 12 minutos aproximadamente.

Sopa de chocolate blanco

- Pique groseramente el *chocolate*.
- En una *cacerola* caliente la *crema* de leche.
- Vierta sobre el *chocolate* y procese.
- Agregue el yogurt y termine de unir los ingredientes.
- Rellene un sifón a través de un *tamiz* y deje enfriar.
- Sirva la *sopa* en un bowl individual y decore con gajos de mango y boyseberry.

Presentación

- En el centro de un plato sirva el soufflé.
- Acompañe con la *sopa*.

- Si no posee sifón sólo enfríe la *sopa* antes de servirla.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/souffle-de-te>