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

Boysemberry:
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 ¾ 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 2/3 partes de su capacidad.
- Cocine en el horno precalentado a 190º 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 boysemberry.

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