

Soufflé glacé de banana ,salsa de dulce de leche

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Rhum: 30 cc

Merengue Suizo: 125 grs.

Crema de leche a medio punto: 250 grs.

Gelatina sin sabor: 1 Sobre

Bananas: 2 Unidades

Salsa de dulce de leche

Rhum: 30 cc

Dulce de leche: 100 grs.

Crema de leche: 50 cc

Preparación de la Receta

- Forrar con una tira de papel *manteca* el borde de un molde para soufflé.
- Hacer el puré de bananas y mezclar inmediatamente con el *Rhum* y el merengue suizo para que no se ponga negro.
- Hidratar la *gelatina* en media taza de agua, disolverla e incorporarla a la preparación.
- Agregar por último la *crema* en forma envolvente.
- Llenar los moldes y llevar al freezer hasta el momento de servir.

Salsa de dulce de leche

- En un bol colocar el dulce de leche, la *crema* de leche y el *Rhum* y mezclar bien.
- Colocar los ingredientes en una *cacerola* y llevarlos a fuego suave hasta que se integren completamente.

Presentación

- Una vez frío el soufflé, quitar el papel *manteca*, descorazonar el centro y llenar con la salsa de dulce de leche y *Rhum*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/souffle-glace-de-banana-salsa-de-dulce-de-leche>