Sueño de Anjouan

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Frutas de decoración

Frambuesas: 50 grs.
Mango: 1 Unidad
Frutillas: 100 grs.
Duraznos: 1/2 grs.
Moras: 50 g

Jalea de mango

Azucar: 25 grs.
Pulpa de mango: 200 g
Gelatina sin sabor: 5 grs.

Merengue de coco

Azucar: 100 grs.
Claras: 130 grs.
Coco rallado: 20 grs.
Harina: 35 grs.
Polvo de Almendras: 70 grs.

Mousseline de ananás

Almidón de Maíz: 70 grs.
Azucar: 100 grs.
Yemas: 7 Unidades
Crema de leche: 150 cc
Manteca fría: 140 grs.
Agua: 80 cc
Manteca pomada: 140 grs.
Leche en polvo: 50 g
Pulpa de ananá: 300 g

Preparación de la Receta

Mousseline de ananás

- Caliente el *jugo* de *ananá* junto con al agua, la mitad del azúcar, la leche en polvo, deje *hervir* y añada la *crema* de leche, bata bien.
- Bata las yemas con la mitad del azúcar y la *maicena*.
- Integre la leche a las yemas, vuelva la olla al fuego y deje *hervir* batiendo.
- Retire del fuego y añada la *manteca* fría.
- Cubra una placa con film, coloque la *crema*, cubra con el film y refrigere durante 3 horas como mínimo.
- Retire de la heladera, coloque en una batidora con la *manteca* pomada y bata hasta emulsionar.

Merengue de coco

- Mezcle los secos en un bowl.
- Bata las claras añadiendo el azúcar de a poco batiendo hasta lograr un merengue francés.
- Incorpore los secos, mezcle en forma envolvente y coloque dentro de una manga.
- Coloque sobre una placa enmantecada y enharinada en forma de espiral, espolvoree con azúcar impalpable, y cocine en horno moderado a 170° durante 25 minutos aproximadamente.

Jalea de mango

- Caliente la pulpa de mango con el azúcar.
- Añada la *gelatina* hidratada.
- Coloque en un aro tapado con film durante 3 a 5 horas como mínimo.

Frutas de decoración

- Corte las frutas en gajos.

Presentación

- Llene una manga con la mouseline y cubra la base de la torta.
- Encima coloque la jalea, cubra con mouseline y decore la superficie con las frutas.
- Sirva fría.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sueno-de-anjouan