

Sundae

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Armado

Crema Batida: c/n

Gelatina de cerezas: c/n

Crema de cerezas

Almidón: 2 cditas.

Frambuesas: 100 grs

Mantequilla: 40 grs

Cerezas: 300 grs

Limón para su jugo: 1/2 Unidad

Miel: 5 cdas

Crema de Mascarpone

Crema Batida: c/n

Queso mascarpone: 200 grs

Leche Condensada: 3 cdas

Mantecados

Chocolate fundido: c/n

Esencia De Vainilla: 1 cdita

Azucar: 1/3 Taza

Sal: 1 cdita

Granas: c/n

Mantequilla: 115 grs

Harina 000: 1 Taza

Merengue

Agua: c/n

Claros: 3 Unidades

Azucar: 200 grs

Sal: 1 Pizca

Preparación de la Receta

Crema de cerezas

- Llevar a una olla pequeña a fuego suave 300 gramos de cerezas descaroizadas, 100 gramos de frambuesas, 5 cucharadas de miel, 40 gramos de *mantequilla* y cuando comienza a burbujear añadir 2 cucharaditas de almidón de maíz disuelto en *jugo* de $\frac{1}{2}$ *limón* y revolver de inmediato. Retirar del fuego y dejar la preparación enfriar la preparación en un bol. Reservar.

Mantecados

- En un bol mezclar 1 taza de *harina* 000, $\frac{1}{3}$ taza de azúcar, pizca de sal y 115 gramos de *mantequilla* a temperatura ambiente, trabajar con cornet hasta integrar.
- Volcar sobre papel film y terminar dándole forma rectangular. Dejar descansar en heladera por 20 minutos.
- Transcurrido el tiempo estirar con palote espolvoreando con *harina* y fonzar un molde circular. Llevar a horno a 180 °C por 20 minutos.
- Retirar del horno y aún en caliente cortar en triángulos.
- Pasar el borde externo por *chocolate* blanco fundido y luego por granas de colores, reservar.

Merengue italiano

- Batir suavemente 3 claras a nieve. Mientras hacer un *almíbar* con 200 gramos de azúcar y agua hasta cubrir. Cuando el *almíbar* comience a burbujear lentamente (118 °C) agregarlo en forma de hilo al batido de claras.
- Continuar batiendo hasta enfriar el merengue. Reservar en manga.

Armado

- Colocar en la base de la copa elegida la *crema* de cerezas.
- Agregar un poco de la *crema* de mascarpone con leche condensada (200 gramos de mascarpone con 3 cucharadas de leche condensada)
- Añadir por encima cubos de *gelatina* de cerezas y completar con *crema* batida.
- Incorporar algunos mantecados hechos migas gruesas y terminar con el merengue italiano.
- Decorar los triángulos de mantecados con granas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sundae>