Suspiro Limeño Peruano

Tiempo de preparación: 70 Min

Ingredientes

Azúcar Granulado: 200 Gramos
Huevos: 4 Unidades
Leche condensada azucarada: 300 miliitros
Canela molida: c/n
Leche Evaporada: 300 miliitros
Vino Oporto: 125 Gramos

Preparación de la Receta

- Calentar la leche condensada y la leche evaporada en una *cacerola* a fuego medio, revolviendo muy a menudo, hasta que las leches se caramelicen durante unos 40 minutos
- Verter unos 125 ml de la leche en un bol y enfriar.
- Añadir las yemas de *huevo* a la leche fría batiendo
- Verter la leche caliente sobre las yemas, sin dejar de batir
- Volver a poner la mezcla en la *cacerola* y calentarla, batiendo constantemente, hasta que espese, durante aproximadamente un minuto
- Servir el *manjar* blanco en vasos individuales
- Enfriar mientras se prepara el merengue.
- Tener preparadas las claras de *huevo* en un bol o batidora de pie y batirlas solo hasta que empiecen a espumar.
- Llevar el azúcar y el *oporto* a ebullición a fuego alto y *hervir* hasta que alcance los 115º C en un termómetro para caramelo (aproximadamente 1 minuto)
- Volver a batir las claras, vertiendo con mucho cuidado el *almíbar* caliente sobre ellas.
- Seguir batiendo hasta que el merengue se enfríe, durante unos 3 minutos.
- Colocar el merengue con una cuchara o con una manga sobre el *manjar* blanco frío
- Espolvorear cada postre con un poco de canela y enfriar hasta el momento de servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/suspiro-limeno-peruano