

Tocino del cielo con coco

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Azucar: 2 Tazas

Agua: 1 Taza

Coco: 2 Tazas

Vaina de vainilla: 1 Unidad

Yemas: 8 Unidades

Manteca: 50 g

Almíbar de Frutillas

Azucar: 200 grs.

Frutillas: 500 grs.

Licor de naranja: 30 cc

Armado

Esencia De Vainilla: A gusto

Crema de leche: 500 cc

Azucar: 1 cda.

Merengues: 250 g

Bebida sugerida

Vino Dulce Pedro Ximénez: 100

Caramelo

Azucar: 1 Taza

Genoise

Azucar: 125 grs.

Harina: 125 grs.

Huevos: 4 Unidades

Relleno

Tomates secos: 100 grs.

Salsa

Cabezas y cáscara de langostinos: 1 Unidades

Varios

Hojas de melisa: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Abra la *chaucha* de vainilla a lo largo.
- En una *cacerola* con el azúcar, la vainilla y el agua realice un *almíbar* liviano.
- Retire la *chaucha* de vainilla.
- En un bowl bata las yemas con la *manteca* pomada.
- Vierta el *almíbar* en forma de hilo batiendo constantemente.
- Incorpore el coco rallado.
- Cubra el fondo de los moldes con el caramelo caliente.
- Rellene con la mezcla de yemas y coco.
- En una placa disponga papel de cocina en la base y agua caliente.
- Lleve los moldes a la placa y cocine en horno a 140/160°C durante 20 a 25 minutos aproximadamente.

Caramelo

- En una *cacerola* haga el caramelo rubio con el azúcar.

Almíbar de Frutillas

- En un bowl mezcle las frutillas con el azúcar.
- Lleve sobre un baño María y cocine hasta que se forme un *almíbar*.
- Pase por un colador chino.
- Mezcle el *almíbar* con el *licor*.

Genoise

- Bata los huevos con el azúcar hasta que duplique su volumen.
- Agregue la *harina* con movimientos envolventes.
- Vierta en una placa enmantecada y enharinada.
- Cocine en el horno moderado durante 25 a 30 minutos aproximadamente.
- Corte discos del mismo tamaño que los tocinos.

Armado

- Bata la *crema* con la vainilla y el azúcar a punto chantilly.
- Rompa los merengues con la mano.
- Bañe los discos de masa con el *almíbar* de frutillas, unte con un poco de *crema*.
- Encima un **tocino** con el caramelo hacia arriba.
- Unte con *crema* los bordes y reboce con el merengue.

Presentación

- En el borde de un plato sirva un poco de *almíbar* de frutillas, en el centro un *tocino*.
- Decore con hojas de melisa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tocino-del-cielo-con-coco>