Volteado de guayaba y banana con helado frito



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Helado frito

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Canela En Polvo: 1 cda.
Helado de Vainilla: 800 g
Azucar: 1 Taza
Pan de molde: 16 Rodajas

Masa

Bicarbonato De Sodio: 1 cdita.
Harina: 3 Tazas
Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria
Azucar: 2 Tazas
Sal: Una pizca
Claras de huevo: 4 Unidades
Manteca: 230 g
Polvo de hornear: 1 cdita.
Yemas de huevo: 4 Unidades
Leche: 1/2 Taza
Jugo de guayaba: 1/2 Taza

Salsa

Agua: 1 Taza
Cascos de guayaba: 6 Unidades
Azucar: 1 Taza

Volteado

Bananas: 2 Unidades
Manteca: 100 g
Cascos de guayaba: 6 Unidades
Azúcar Negra: 1 Taza

Preparación de la Receta

Masa

- Bata las claras a punto nieve con una pizca de sal y reserve.
- Mezcle la leche con el *jugo* de **guayaba** y la esencia de vainilla.
- Tamice la *harina* con el polvo de hornear, el bicarbonato y una pizca de sal.
- En un bowl aparte bata la *manteca* con el azúcar hasta obtener textura cremosa.
- Sin dejar de batir agregue las yemas una a una.
- Incorpore poco a poco la mezcla de *harina* y leche alternadamente hasta formar una masa homogénea.
- Fuera de la batidora integre las claras con movimientos envolventes.

Volteado

- Pele las bananas y corte en rodajas.
- Derrita la *manteca* con el azúcar hasta obtener textura de caramelo.
- Vierta dentro de un molde de 26 cm de diámetro enmantecado y forrado con papel *manteca*.
- Cubra el fondo con los cascos de *guayaba* y **banana**, deje reposar.
- Bañe con la masa y lleve al horno precalentado a 180º C durante 35 a 40 minutos aproximadamente.
- Deje bajar la temperatura y desmolde dejando el caramelo hacia arriba.

Salsa

- En una *cacerola* disponga el agua, el azúcar, los cascos de *guayaba* y lleve al fuego hasta obtener un *almíbar* liviano.
- Deje bajar la temperatura y procese hasta obtener una salsa espesa.

Helado frito

- Coloque una placa en el freezer durante 2 horas y luego distribuya sobre ella quenelles de helado.
- Lleve nuevamente al freezer hasta que se congele.
- Retire la corteza del pan y envuelva las quenelles de helado completamente.
- Lleve al freezer hasta que vuelvan a congelarse.
- Fría en abundante aceite caliente y luego pase por una mezcla de azúcar y canela.

Presentación

- En la base de un plato sirva un poco de salsa formando un espejo, en el centro acomode una porción de torta y a una lado una porción de halado frito.
- Decore con flores.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/volteado-de-guayaba-y-banana-con-helado-frito