

Bavarois a la vainilla

Subida por antonio el 01/02/2010

Etiquetas: Postres



INGREDIENTES

- 1 Clara de huevo
- 4 Yemas de huevo
- 1 Vaso de Leche
- 75 g. de Az car
- 1 Cucharada de Vainilla
- 5 Hojas de gelatina
- 1 Vaso de Nata

PREPARACIÓN

Trabajar bien las yemas con el azúcar. Añadirle la leche con la vainilla vertiéndola poco a poco sin dejar de mover. Poner al fuego sin dejar de remover hasta que est  a punto de hervir.

Poner las hojas de gelatina en agua azucarada. Retirarlas y escurrirlas bien antes de añadirlas a la leche con las yemas sin dejar de remover hasta que espese, momento en que se retira del fuego y se deja enfriar.

Batir las claras a punto de nieve y la nata.

Añadir en primer lugar la nata batida y después las claras a punto de nieve.

Verter en un molde y meter en la nevera durante 2   3 horas.