

Receta de Bavaroise de Coco y Limón

12 Sep 2015



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo esta riquísima receta de **Bavaroise de Coco y Limón** que es un postre hecho a base de huevos, gelatina y nata montada, resulta un postre muy cremoso y con una textura muy particular, espero que os guste.

Ingredientes

- Zumo de un limón
- Azúcar (200grs)
- Gelatina (seis hojas)
- Leche evaporada (un bote)
- Huevos (seis)
- Brandy (una cucharada)
- Ralladura de limón (dos cucharadas)
- Coco rallado (50grs)

Modo de Preparación

1. Poner en remojo las hojas de gelatina y cuando estén hidratadas, escurrir y reservar
2. En un bol batir las yemas con el azúcar hasta que aumenten su volumen
3. Añadir el brandy, la ralladura de limón y volver a batir bien
4. Echar la leche caliente y poner el bol al baño maría, remover constantemente hasta que espese la crema
5. Calentar el zumo del limón y deshacer las hojas de gelatina, después añadir a la crema
6. Montar las claras a punto de nieve y añadirlas a la crema con movimientos envolventes
7. Volcar la mezcla en un molde previamente engrasado y dejar en el frigorífico unas seis u ocho horas
8. Dorar el coco en una sartén sin dejar de moverlo
9. Desmoldar la tarta en una fuente, decorar con la nata montada y el coco
10. Servir y....buen provecho!!!