

Será por recetas



Soufflé de moras con especias

Recetas de postres, Recetas fáciles

 6 Personas

 40 Minutos

 Fácil

 Enviada el 04/04/2012

Ingredientes

- 125 g de moras
- 1/4 de litro de zumo de naranja
- 2 clavos de especia
- 1 pizca de canela en polvo
- 60 g de azúcar integral
- 4 cucharadas de agua
- 2 cucharaditas de agar-agar en polvo
- 6 huevos esencia de vainilla
- nata líquida

Elaboración

Primero poner las moras, el zumo de naranja y las especias en un cazo pequeño. Tapar y hervir a fuego moderado hasta que espese. Retirar y dejar enfriar.

Hervir 4 cucharadas de agua con el azúcar y el agar-agar durante 4-5 minutos, hasta obtener una salsa espesa acaramelada.

Batir las claras de huevo a punto de nieve y verterlas sobre el caramelo. Añadir la vainilla, batir de nuevo y guardar en la nevera.

Mezclar la salsa de mora con las claras de huevo y el caramelo. Dejar enfriar. Batir las yemas con el azúcar hasta que quede espumo. Añadir la nata y batirlo de nuevo todo junto.

Servir la salsa con el soufflé.



Autor receta de Soufflé de moras con especias

RaspBerry

 52 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 03/04/2012