

## - Charlote de Vainilla Molina -



### INGREDIENTES

- 1 CHORRITO DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA MOLINA
- 70 GR. DE BIZCOCHOS DE SOLETILLA
- 4 GR. DE GRENETINA
- 200 ML. DE LECHE
- 50 GR. DE YEMA
- 50 GR. DE AZÚCAR
- 200 ML. DE CREMA PARA BATIR DE CAVA

- 2 PIEZAS DE PAN DE VAINILLA

- 1 C/S DE FRUTAS DE TEMPORADA

## PROCEDIMIENTO

1. PON LA GELATINA EN UN BOWL CON AGUA FRÍA PARA REHIDRATAR.
2. CALIENTA LA LECHE. MIENTRAS TANTO, BATIR EN UN BOWL LAS YEMAS DE HUEVO, EL AZÚCAR Y EL CHORRITO DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA MOLINA.
3. VIERTES LA LECHE POCO A POCO A LA MEZCLA DE LAS YEMAS SIN DEJAR DE BATIR. PON TODO EN CAZO CÓNICO Y CALIENTA HASTA QUE LLEGA A 84 °C, REVOLVIENDO CONSTANTEMENTE.
4. CUANDO LLEGUE A LOS 84°C ES IMPORTANTE RETIRAR DE LA LUMBRE Y PASAR A UN BOWL. SI NO SE CUENTA CON UN TERMÓMETRO, QUE HAYA ESPESADO, PERO NUNCA DEBE HERVIR.
5. RETIRA LA GRENETINA DEL AGUA Y FUNDIRLA
6. INCORPORA LA GRENETINA Y MONTA LA CREMA A PICOS SUAVES.
7. INCORPORA TODO EN FORMA ENVOLVENTE
8. COLOCA UN ARO DE 20CM. DE DIÁMETRO EN UNA CHAROLA TAPANDO EL FONDO, FERRAR EL ARO POR DENTRO CON LAS SOLETA Y COLOCA UNA REBANADA DE PAN DE VAINILLA EN EL FONDO.
9. VIERTES LA PREPARACIÓN DE VAINILLA EN EL MOLDE HASTA LA MITAD, COLOCA LA OTRA REBANADA DE PAN Y TERMINA DE VERTER LA BÁVARA DE VAINILLA.
10. REFRIGERA POR 2 HORAS.

11. RETIRA DE REFRIGERACIÓN Y DESMOLDA.

12. DECORA CON FRUTAS DE TEMPORADA.