- 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. Vierte 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, forrar el aro por dentro con las soleta y coloca una rebanada de pan de vainilla en el fondo.

9. Vierte 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.