



SOUFLE DE NARANJA Y NUECES CON MACERADO DE FRUTOS ROJOS

Ingredientes

- 3 huevos
- 75 gr. de azúcar glasé
- 1 naranja
- ¼ litro de leche
- 30 gr. de maizena
- Licor de naranja
- 4 nueces peladas
- 15 gr. de mantequilla
- Un poquito de nuez moscada
- Azúcar glasé

Para los Frutos rojos

- Variado de frutos rojos
- Azúcar
- Licor
- Agua

Elaboración

Precalentar el horno a 180°

Separa las yemas de las claras, blanquear las yemas con el azúcar en un bol, rallar un poco de piel de naranja encima de la preparación, añadir maizena tamizada, remover, agregar, nueces ralladas, zumo y licor de naranja, reservar.

Verter la preparación en un cazo antiadherente, añadir la leche precalentada y cocinar sin dejar de remover hasta que espese, retirar del fuego, retirar la naranja, añadir mantequilla y nuez moscada, remover, dejar enfriar.

Montar las claras a punto de nieve e incorporar a la preparación anterior, rellenar molde de soufflé y llevar al horno hasta que aumente su volumen. Servir enseguida, espolvorear con azúcar glasé por encima

Para los Frutos rojos

Cocinar los frutos rojos con agua, licor y azúcar en un cazo, retirar del fuego y verter en recipiente de servicio para acompañar el soufflé.

SOUFFLE AL LICOR DE NARANJA

Ingredientes

- 30 gr de mantequilla
- 90 gr de azúcar
- 60 ml de licor de naranja
- 2 huevos + 6 claras

Para la Crema pastelera

- ½ l de leche
- 1 vaina de vainilla
- 4 yemas de huevo
- 125 gr de azúcar
- 60 gr de maizena

Elaboración

Para la Crema pastelera

Calentaremos la leche con la vaina de vainilla partida por la mitad y raspada

Aparte batimos las yemas con el azúcar y la maizena

Cuando la leche hierva, verteremos la mitad de la leche sobre la preparación blanqueada. Removemos

Volveremos el conjunto al fuego y llevaremos de nuevo a ebullición. Mantener cocción durante unos 3 minutos removiendo suavemente con espátula

Retiramos del fuego, estiramos en bandeja y enfilmamos a piel.

Refrigerar.

Encamisamos los moldes con mantequilla y azúcar y refrigeramos.

Para el soufflé

Una vez fría la crema la aligeramos con el licor

Montamos las claras firmes y añadimos las yemas batidas a la preparación de la crema

Incorporamos cortando en tercios las claras a la crema

Horneamos unos 20 a 25 minutos a 200 °C.

Consumir salidos del horno.