

BAVAROIS DE CAQUIS O DAMASCOS



Ingredientes

- 3 Huevos (separados yemas de claras)
- 1 Taza de azúcar granulada
- 1 Tarro grande de crema SVELTY® (237 g)
- 4 Cucharaditas de gelatina en polvo sin sabor disuelta en 8 cucharadas de agua caliente
- 4 Caquis grandes ó 6 damascos maduros, pelados y pasados por cedazo

Salsa

- 6 Damascos o 3 caquis molidos
- 6 Cucharadas de azúcar granulada

Preparación

1.- En un bowl junta las yemas de huevo con la azúcar granulada y bate energéticamente hasta homogenizar ambos ingredientes y conseguir duplicar su volumen y cambiar su color a más claro. Añade a la preparación la crema SVELTY® y revuelve hasta juntar nuevamente. Lleva esta preparación a una pequeña cacerola a fuego muy bajo durante 6 minutos sin que hierva revolviendo constantemente hasta conseguir que la azúcar granulada se haya disuelto completamente.

2.- Retira del fuego y entibia, de inmediato agrega la gelatina sin sabor previamente disuelta y revuelve hasta unificar. Luego, agrega los caquis o damascos molidos y pasados por cedazo, revuelve nuevamente y reserva.

3.- Aparte y finalmente bate las claras de huevo a nieve y agrega a la preparación anterior con movimientos envolventes hasta conseguir una preparación espumosa. Vierte sobre moldes individuales pasados por agua tibia y lleva a refrigeración durante 3 horas. Mientras junta en una cacerola los damascos o caquis molidos con la azúcar granulada y hierva solo unos minutos hasta disolver la azúcar granulada y que tome una leve textura. Una vez todo listo, desmolda la preparación sumergiendo los pocillos en agua tibia hasta el $\frac{3}{4}$ de su altura y voltea sobre



Dificultad:
Media



Porciones:
8



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	241 Kcal
Proteínas:	3.6 g
Grasa Total:	7.3 g
Colesterol:	95.0 mg
H. de Carbono:	40.8 g
Fibra Dietética:	1,1 g
Sodio:	46 mg



un plato, baña con la salsa preparada y sirve de inmediato.

