

BISCUIT DULCE DE LECHE

INGREDIENTES:

PARA EL DULCE DE LECHE:

- 1 litro de leche entera.
- 350 g de azúcar.
- 1/2 cucharadita de bicarbonato sódico.
- Esencia, extracto o semillas de vainilla.

PARA EL BISCUIT

- Esta receta se puede usar como postre, o como guarnición de otros postres.
- Al ser un helado hay que hacerlo de un día para otro.
- 9 claras.
- 6 cucharadas de azúcar.
- 600 nata 35%.
- 6 cucharadas de azúcar.
- 1 bote de dulce de leche de 450g.
- Frutos rojos (OPCIONAL)
- Salsa de chocolate.



ELABORACION:



DULCE DE LECHE

- Se calienta la leche con el azúcar a fuego medio, para que éste se disuelva.
- Se incorpora el bicarbonato y la vainilla y se remueve. La vainilla puede ser añadida en forma de extracto, esencia o semillas, para dar un poco de aroma.
- Se deja cocer la mezcla durante unas dos horas, removiendo de vez en cuando con una cuchara de palo para que no se pegue, a fuego más bien bajo, hasta que evapore y tome color de avellana.
- El tiempo es un poco orientativo, según el fuego de cada uno. La última hora es la más delicada, ya que el dulce de leche está más espeso y puede pegarse si no se remueve continuamente.
- Se retira del fuego cuando adquiera consistencia de natilla.
- Se deja enfriar. Y luego se lleva al frigo.





BISCUIT

- En un bol se monta la nata con el azúcar.
- Con la otra parte del azúcar se montan las claras hasta dejarlas a punto de nieve.
- Montadas las dos partes, se mezclan con cuidado para que no se baje la mezcla.
- Se le añade el dulce de leche y se mezcla bien para homogeneizar la masa.
- Se encamisa un molde con papel film (para que a la hora del desmoldado no se pegue).
- Se deposita la masa obtenida en el molde.
- Se lleva al frigo.

PRESENTACION

Cortar con aro, o cualquier otro molde el dulce de leche.
Depositarlo en la base del plato.
Decorar con cacao y frutos rojos.
Al lado, en una jarrita, la salsa de chocolate.
Se puede adornar con crocante de guirlache y almendras, etc



ALVEAR BRANDY PRESIDENTE

DO. Montilla-Moriles, España.
Envejecido, por el sistema de criaderas y soleras, durante al menos quince años, en botas muy viejas de roble americano.
Vista: Oro viejo / reflejos rojizos
Nariz: Potente / pasas / miel / dátil
Boca: Dulce / untuoso / denso / frutal / licoroso / notas de pastelería, bien integrado.
Recomendado: Sobremesa / solo / con hielo / combinado.