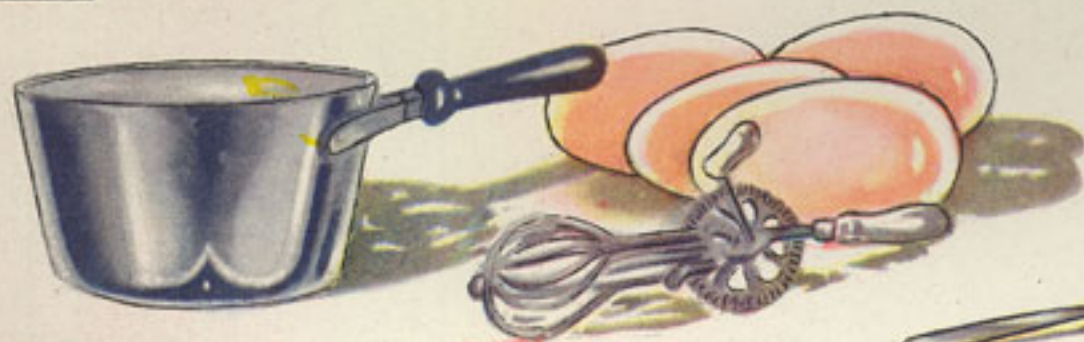


Waly



cazo

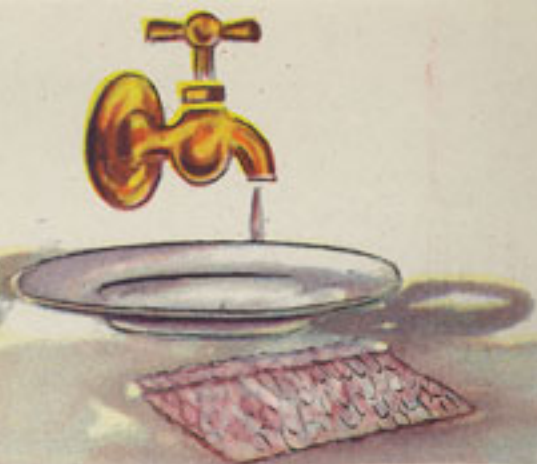
batidor 4 yemas



150 grs. azúcar

1 cucharada leche fría

2 hojas cola de pescado al remojo



claras a punto de nieve



200 grs. frutas escarchadas



molde savarin



200 grs. nata

azúcar glas

manguera

Delicia salteña

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION
INSTRUCCIONES AL DORSO



DELICIA SALTEÑA

Dentro de un mes enviaremos a Vd. la siguiente colección de fichas, si no dispone lo contrario.

Siempre que nos escriba, le rogamos indique su número de suscriptora.

RECETA

CAZO. - YEMAS. - CLARA. - AZUCAR.—En un cazo batiremos bien 4 yemas, 1 de las claras (reservaremos para luego las otras 3), 150 gramos de azúcar y 1 cucharada de leche fría.

LECHE HERVIDA. - COLA DE PESCADO.— Aparte coceremos medio litro de leche. Cuando rompa a hervir, le iremos agregando toda la mezcla anterior y 2 hojas de cola de pescado, que habremos tenido a remojo alrededor de media hora. Arrimaremos de nuevo el cazo al fuego y seguiremos revolviendo poco a poco hasta que deje de formarse espuma.

CLARAS A PUNTO DE NIEVE.—
FRUTAS ESCARCHADAS.— Acto seguido, retiraremos del fuego el cazo y añadiremos y mezclaremos al contenido 3 claras montadas a punto de nieve y 200 gramos de frutas escarchadas cortadas en pedacitos (que también habremos tenido unos 10 minutos a remojo).

MOLDE SAVARIN.— Valiéndonos de una cuchara, rellenaremos con esa mezcla un molde savarin y lo pondremos a enfriar en hielo o en el frigorífico.

NATA. - AZUCAR GLAS.— En una taza haremos chantilly con 200 gramos de nata y una cucharada de azúcar glas.

PRESENTACION.— Una vez frío, volcaremos el molde a una fuente redonda y, mediante una manguera, vertemos de adorno el chantilly. Sobre éste dispondremos unas guindas escarchadas.

NOTA.—El azúcar glas lo incorporaremos cuando la nata esté a medio batir.