

Manzanas al vapor con helado de mascarpone casero



Consejo del chef

Servir con una quenelle de helado de mascarpone.

Raciones para 4

3 Manzanas reineta

100 gr Mantequilla

60 gr Azúcar moreno

1 Cdita Canela

½ Cdita Nuez moscada

1 Cdita Esencia de vainilla

250 gr Queso mascarpone

250 gr Leche condensada

200 ml Nata para montar

1 Cdita Esencia de vainilla

- 1 Para el helado de mascarpone: Mezclar el mascarpone y la leche condensada. Montar la nata y añadir poco a poco a la mezcla de mascarpone, mezclando con una espátula para evitar que la nata montada se baje. Añadir esencia de vainilla y verter esta mezcla en un recipiente con tapa y llevar al congelador.
- 2 Pelar las manzanas y cortarlas en gajos. Introducir al horno con función vapor durante 20 minutos. En una olla, fundir la mantequilla y agregar el azúcar. Remover hasta que se disuelva y añadir las especias.
- 3 Mezclar la manzana asada con la mezcla de mantequilla y cocinar 10 minutos más en el horno con calor arriba y abajo.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/manzanas-vapor/>

COOKING
LOVERS 