

CORONA DE RECUESÓN Y FRUTAS DEL BOSQUE

Ingredientes:

250grs de frutas rojas: Fresitas, frambuesas y moras.- 250grs de requesón.- 1 bote pequeño de leche condensada La Lechera.-4 huevos.- 2 manzanas ácidas.- 1 limón.- Azúcar.- Fresas y hojitas de frutas para decorar la corona

Modo de preparación:

Pelar las manzanas ácidas, quitarles el corazón y cortarlas a trozos. Exprimir el limón

Hacer azúcar glass en v. 5-7-9, añadir las cortezas de limón cuando la máquina esté en velocidad. Añadir las manzanas, el requesón, la leche condensada, el zumo de limón y los huevos, hasta obtener una crema fina.

Limpiar bien la frutas (fresas, frambuesas, moras, etc...) y mezclarla con la crema de requesón obtenida antes.

Verter en un molde de corona cubierto azúcar caliente. Colocar en el horno previamente calentado a una temperatura media-alta, y cocerlo al baño maría, hasta que esté cuajado: unos 40 minutos aproximadamente.

Consejos

Para acertar en el punto de cocción has de tener en cuenta que los pudines, si se cuecen poco, es fácil que se rompan al desmoldarlos y si se cuecen en exceso, quedan secos y no resultan tan buenos, un pudín estará en su punto cuando se separe sin problemas de las paredes del molde al moverlo y esté firme al tacto. Algunas veces conviene dejarlos en el molde hasta que estén completamente fríos.

La fruta de éste postre tiene que ser muy buena y madura.

Para desmoldarlo sumergir el molde por breves instantes en agua caliente para que se disuelva un poco el caramelo.