

Creador: misua59



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

Se puede utilizar cualquier sabor de gelatina.

Descripción:

Receta típica de la dulcería criolla venezolana es el chantilly, hecho a base de gelatina roja en hojas o (sobre), huevos, leche y vainilla., muy utilizado para fiestas y cumpleaños!....,es un dulce un poco olvidado, que sobrevive en algunas familias de aquella Caracas de antaño.

Ingredientes para 4 personas :

- 250 ml de leche
- 250 ml de agua
- 1 sobre de gelatina royal fresa
- 3 hojas de hojas de gelatina
- 2 yemas de huevo
- 3 Claras de huevo
- 1/2 taza de azucar
- 1 chorrito de esencia de vainilla

Preparación:

Paso 1

1. Se separan las yemas de las claras.

Paso 2

2. Las yemas las mezclamos con la leche y reservamos.

Paso 3

3. Colocamos el agua a hervir y vamos disolviendo una a una las láminas

Paso 4

4. Batimos las claras a punto de suspiro, las unimos batiendo de forma rápida y vigorosamente a la leche (en este momento la leche no debe estar muy caliente ya que hay que evitar que las claras se cocinen)

Paso 5

5. Cuando todo este bien unido, traspasamos a un molde de cristal previamente humedecido, y llevamos a la nevera por unas horas, luego desmoldamos y a disfrutar!!!