



## Bavaroise de Ponche Crema (receta sin horno!)

Con licor, Navidad, Pudín y Mousse

### Ingredientes

- 16 gramos de gelatina neutra en hojas (o 18 gramos de gelatina neutra en polvo)
- 250 gramos de crema de leche tipo chantillí o nata para montar
- 500 mililitros de Ponche Crema ([link a la receta en el post](#))
- 50 mililitros de ron añejo

### Preparación

- Preparar un molde de entre 15 y 18 centímetros de diámetro. Yo uso un molde tipo bundt de Silicona de 15 cm. Puede prepararse en cualquier tipo de molde que se tenga del tamaño indicado. Apartar.
- Poner a hidratar las hojas de gelatina en un bowl con agua muy fría por 5 minutos. Si se usa gelatina en polvo, ponerla en bowl pequeño con 1 cucharada de agua fría por 5 minutos.
- Batir la crema de leche o nata para montar hasta que duplique su volumen y tenga una consistencia firme. Apartar.
- Calentar en una olla o cacerola (o en el microondas) el ponche crema.
- Cuando el ponche esté caliente y la gelatina hidratada, unir ambos en la olla (sin retirar del fuego) y remover con una espátula hasta que la gelatina se disuelva por completo.
- Retirar del fuego la mezcla anterior. Remover continuamente con una espátula o con varillas por aproximadamente 2-3 minutos para que la mezcla libere un poco del calor y baje la temperatura.
- Incorporar la mezcla de ponche crema a la crema de leche o nata previamente batida y agregar el ron.
- Batir con varillas hasta tener una mezcla completamente lisa y sin grumos.
- Verter la mezcla en el molde previamente preparado y llevar a la nevera por al menos 4 horas o toda la noche. Si se usa un molde de silicona, asegurarse de poner el molde sobre un plato o tabla que haga más fácil el transporte y manipulación del mismo porque una vez que esté lleno es difícil de manipular sin derramar la mezcla.
- Después del tiempo de enfriado, pasar una espátula pequeña o un cuchillo por todo el borde de la preparación para facilitar el desmoldado. Desmoldar sobre un plato y servir. Debe mantenerse refrigerado.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/22754>