

ReLleno para Donas

Relleño para Donas y Tornillos

1.5 onzas (3 cucharadas) de agua fría
2 1/4 cucharaditas de gelatina sin sabor
4 yemas de huevo grande
3 onzas (1/4 taza más 1 cucharada) de azúcar
1 1/2 tazas de crema Half & Half
Las semillas de una vaina de vainilla
1 1/2 tazas de crema espesa (heavy cream), fría

Ponga el agua fría en un tazón pequeño, espolvorear la gelatina sobre el agua y se deja reposar. En otro tazón grande, bata las yemas y el azúcar, usando un batidor de alambre.

Tenga un recipiente grande con agua y hielo listo (baño de hielo).

Ponga la crema Half & Half en un cazo pequeño, añada las semillas de vainilla y bata para combinar. Lleve la mezcla a ebullición, sobre fuego moderado.. luego, lentamente, se vierte en la mezcla de yemas, batiendo todo el tiempo con un batidor de alambre. Vierta toda la mezcla de nuevo en la cacerola y la llevas nuevamente a la ebullición. Cuando la crema comience a burbujear, se cuela a través de un colador de malla fina en otro tazón. Agregue la gelatina.. lo mezclas bien y coloque el recipiente en el baño de agua helada.

Mientras que la crema (half & half) se esté enfriando, bata la crema espesa (heavy cream) en el recipiente de una batidora eléctrica provista de un batidor de alambre y la bates a punto de nieve. Cuando la crema de la que recién comenzó a espesarse, pero sigue siendo líquida, doble en la crema batida. Raspe la mezcla en el recipiente apropiado y lo dejás enfriar en la nevera durante un mínimo de 3 horas.

Se puede conservar durante varios días o congelarse hasta por tres meses.