



Bizcocho de anís estrellado y glaseado de naranja

INGREDIENTES:

- 500 gramos de leche.
- 6 yemas.
- 100 gramos de azúcar.
- 6 hojas de gelatina.
- 4 anís estrellado
- 500 gramos de nata montada a $\frac{3}{4}$.

ELABORACIÓN:

- Remojar las hojas de gelatina en agua fría con hielo.
- Hervir la leche con anís estrellado.
- Blanqueamos las yemas con azúcar.
- Cocer la crema a 85°C.
- Verter colando a un baño María con hielos, para cortar la cocción y no se corte.
- Disolver la gelatina en la crema caliente.
- Dejar enfriar a 40°C.
- Mezclar con cuidado con la nata.
- Colocar en un molde con una base de bizcocho.
- Congelar.
- Para terminar se puede glasear con el glaseado de naranja.

Glaseado de naranja y anís estrellado

- 1 litro de agua
- 25gr de anís estrellado
- 70 gr de Cointreau
- 400 gr de azúcar
- 40 gr de pectina
- 40gr de zumo de limón
- 200 gr de zumo de naranja

- Mezclar el azúcar con la pectina, remover para quitar los posibles grumos de la pectina.
- Calentar el agua a 40 ° y añadir la pectina y el anís.
- Llevarlo a ebullición y dejarlo hirviendo durante al menos 1 minuto.
- Retirar del fuego, colar y añadir el zumo de limón.
- Dejar enfriar hasta los 50° y añadir el zumo de naranja y el licor.
- Glasear a 45°.