

## SOUFFLE DE KIVI Y FRUTA DE LA PASIÓN



### INGREDIENTES

5-6 kiwi

8 frutas de la pasión

6 claras huevo

40 g azúcar

Mantequilla y azúcar para moldes

#### CREMA PASTELERA

4 yemas de huevo

50 g azúcar

20 g maicena

250 g leche

#### PRESENTACIÓN

2 kiwis en rodajas finas

Pulpa de 3 frutas de la pasión

## SOUFFLE DE KIWI Y FRUTA DE LA PASIÓN

---

### **MODO DE HACERLO**

Pelar los kiwis, trocear y triturar suavemente con unas cuchillas. Pasar por un chino y extraer el zumo eliminando las pepitas. Se necesitarán unos 45 g.

Cortar por la mitad la fruta de la pasión, extraer la pulpa y la semilla, poner en una cazuela, llevar a hervor suavemente, color y extraer el zumo.

Se necesitará unos 90 g.

### **CREMA PASTELERA:**

Calentar la leche. En un bol, mezclar las yemas con el azúcar y la maicena y blanquear bien. Añadir la leche caliente, poner al fuego y cocer durante unos minutos hasta que la masa adquiera consistencia. Incorporar los zumos de kiwi y de fruta de la pasión y mezclar bien. Pasar la crema a un bol, extender bien y filmar para dejar enfriar. Pintar los moldes de soufflé con mantequilla en pomada con ayuda de un pincel y espolvorear con azúcar. Desechar la que sobre.

Batir las claras de huevo con el azúcar hasta que forme ligeros picos, pero que no estén demasiado firmes. Incorporar removiendo un tercio de las claras de huevo a la crema pastelera tibia (45°) y suavizada y el resto con movimientos suaves con una espátula. Rellenar los moldes con la mezcla de crema y merengue. Alisar la superficie y limpiar los moldees.

Hornear a 190° durante unos 8-10 minutos, dependiendo del tamaño del ramequin.

En cuanto salgan los moldes del horno, poner encima del soufflé una rodaja de kiwi y una cucharadita de la pulpa de la fruta de la pasión y servir de inmediato.

### **VARIANTES**

Sustituir el kiwi y la fruta de la pasión por otros zumos o purés de frutas a gusto.

### **CONSERVACIÓN**

La crema pastelera se puede preparar con antelación.

Y terminar de hacerlo minutos antes de servir. Es de consumo inmediato.