

## Pera In Vuoto Al Kashmiri Kahwa

🕒 Tempo di lettura: 1 minuto

Con spumone al the nero o gunpowder

Sapori d'India e del Kashmir in un dessert che vi farà viaggiare nel mondo. Le spezie e la cottura in vuoto non fanno che esaltare questi profumi di paesi lontani e naturalmente molto esotici per noi. Ottimo dopo un succulento e piccante curry o dopo una fragrante samosa.

### Ingredienti:

**Per il Kashmiri Kahwa:** 500 g acqua; 5 semi di cardamomo verde e 2 di cardamomo nero (questi ultimi spaccati); 1/2 g pistilli di zafferano; una stecca di cannella di 3 cm; 140 g zucchero saccarosio; 3 pere pelate a vostro piacimento e alle quali avete levato il torsolo con uno scavino.

**Per lo spumone al the nero:** 175 g latte intero; 7 g the nero; 70 g pate à bombe; 6 g colla di pesce; 80 g panna montata.

Per il Kashmiri Kahwa fate bollire l'acqua con lo zucchero e poi introducete nel recipiente di cottura tutte le spezie e spegnete il fuoco. Ponete delle pere, intere o a pezzetti a seconda della pera scelta, all'interno di un vaso e quindi il Kashmiri kahwa freddato. Sottovuotate il vaso e cucinatelo in forno a vapore per 17-20 minuti, a seconda di quanto è sodo il frutto. Fate raffreddare a temperatura ambiente e non forzato. Dopodiché, eventualmente, conservate in frigorifero per tre-quattro giorni. Poi fate bollire il latte, aggiungete la colla di pesce ammollata a bollore e spegnete il fuoco. Aggiungete il the e filtrate dopo alcuni minuti. Aggiungete quindi la pate à bombe e la panna montata. Stampate a piacere e servite con la pera a temperatura ambiente.



By Marcantonio Sagramoso

Autore



Marcantonio Sagramoso

👤 Smetti di Seguire

