

# POSTRES FRIOS

## ARLEQUIN

$\frac{1}{2}$ libra azúcar en pancitos	chocolate rallado	3 yemas
agua		3 claras.

Se pesa  $\frac{1}{2}$  libra de azúcar en pancitos y se divide en tres partes.

En tres cacerolas separadas se hacen tres almíbares con poca agua.

Cuando estén de punto se le pone a una chocolate rallado (si se quiere el postre rosado, en vez de chocolate, se le pone esencia de rosa).

A la otra, las tres yemas bien batidas para hacer un huevo molle.

A la tercera, las claras para hacer un merengue italiano.

Se sirve en una compotera, ya sea haciendo una pirámide del merengue, un lado oscuro y el otro amarillo, o bien por capas de distintos colores.

## ARROZ EN LECHE A LA CRIOLLA

1 taza de arroz	3 cucharadas azúcar	$\frac{1}{2}$ palito de vainilla
1 litro de leche	2 » de natas	sal.

El arroz y la leche sazónada con una pizca de sal y la vainilla se hierven sobre fuego lento. Cuando el arroz esté blando se le agrega el azúcar y se revuelve bien, dejándolo apenas hirviendo por un tiempo largo, alrededor de dos horas.

Un cuarto de hora antes de retirar la olla del fuego se le agregan las natas y una cucharada de azúcar. Cuando se retire del fuego se pone a helar.

Para presentarlo a la mesa se envuelve en una servilleta la misma ollita en que se ha hecho, y se sirve acompañado de miel de palma, de mermelada de damasco o cualquier otra salsa dulce que se prefiera.

Para este postre se usan generalmente las ollitas de greda.

## ARROZ MALTAISE

### EL MOLDE:

75 gramos arroz	200 gramos crema batida	ralladura naranjas
13 cucharadas leche	2 yemas	juliana de cáscaras de naranjas
100 gramos azúcar	1 taza mermelada damascos	cascos pelados de naranjas.
6 hojas colapez	jugo naranjas	
1 copita Rhum		

Se cuece el arroz en leche y se perfuma con jugo de naranjas.

Se prepara una crema inglesa (custard) con las yemas, el azúcar perfumada con cáscaras de naranjas, y la leche. No se deja enfriar y se le agrega la colapez disuelta. Se cuele y se le echa esta crema al arroz cocido.

Se vierte todo a un molde que esté mojado y salpicado de hilitos de cáscaras blanqueados. Se pone el molde al hielo y cuando esté listo se vacía en una fuen-

te redonda. Se rodea de tajadas de naranjas y se riega con una salsa fría de damascos con un poco de Rhum. Se sirve helado.

### BAVAROIS DE CAFE U OTROS PERFUMES

$\frac{1}{2}$ libra azúcar en pancitos	$\frac{1}{2}$ taza esencia de café	4 hojas colapez
$\frac{1}{2}$ taza agua	4 cucharadas agua	4 claras.

Se hace un almíbar de pelo con el azúcar y  $\frac{1}{2}$  taza de agua. A esto se le añade el café o jugo de naranja o papilla de lúcumas o plátano u otro perfume que se desee.

Se disuelve la colapez en las 4 cucharadas de agua y se le da un ligero hervor para que no quede con gusto a colapez.

Se baten las claras a nieve y se les incorpora gradualmente el almíbar ya perfumado. En seguida se le añade la colapez líquida. Se enjuaga un molde en agua fría y dejándolo mojado se llena con el batido que así se pondrá a enfriar.

Para vaciarlo se procederá como con las jaleas, es decir, se pone un momento en agua tibia para que se desprenda fácilmente del molde.

### BAVAROIS DE FRUTILLA

4 claras	$\frac{1}{2}$ kilo frutillas	1 taza azúcar en pancitos
$\frac{1}{2}$ vainilla	1 cucharada azúcar flor	colapez.

Se hace un almíbar de pelo con el azúcar en pancitos y la vainilla.

Se baten las claras hasta que estén duras, se les van agregando el almíbar de a hilos, la colapez hervida en dos cucharadas de agua y las frutillas pasadas por cedazo, dejando algunas para decorar.

Se echa en un molde mojado y se deja amoldar.

Cuando esté sólido se vacía a la fuente en que se va a servir y se decora con merengue y frutillas enteras y acarameladas.

### BAVAROIS DE LUCUMAS

2 tazas leche	3 huevos	6 lúcumas.
	1 onza colapez	

Se hace una crema con leche y tres yemas de huevo. Se deshace la colapez y se le echa a la crema al sacarla del fuego.

Se pasan por el cedazo 6 lúcumas y se unen a la crema. Se baten las claras firmes y también se le incorporan.

Se vierte esta mezcla al molde y se pone a enfriar al hielo.

### BAVAROIS DE NARANJAS

1 libra azúcar en pancitos	5 claras	6 hojas colapez.
----------------------------	----------	------------------

Con el azúcar se hace un almíbar.

Se baten las claras muy firmes y se les incorpora el almíbar.

Se deshace la colapez en un poquito de agua caliente y se añade junto con el jugo de naranja y de limón al merengue. Se bate por un buen rato.

Se vierte a un molde mojado con agua.

Para vaciar el bavaois se sumerge el molde por un instante en agua caliente.

Se hace también con plátanos, frutillas, damascos, etc.

**BAVAROIS NINFA**

3 claras  
 ½ libra azúcar en pancitos

4 naranjas

3 plátanos  
 6 hojas colapez.

Con el azúcar se hace un almíbar de pelo.

Se baten las claras muy firmes y se les incorporan gradualmente el almíbar, el jugo de las naranjas y los plátanos cortados en rebanaditas.

Se deshacen las hojas de colapez en un poco de agua hirviendo y se agregan a lo anterior.

Se vierte en un molde húmedo y se deja enfriar.

Para vaciarlo se sumerge el molde un instante en agua caliente.

**BORDURE DE HIGOS**

½ libra higos secos  
 1 cucharada azúcar  
 5 hojas colapez

1 taza agua, Jerez o vino  
 tinto

¾ taza crema  
 ½ cáscara de limón  
 2 cucharadas crema.

Se cortan los higos en pedazos y se echan en una cacerola con el agua, o vino si se prefiere, azúcar y cáscara de limón. Se ponen apenas a hervir a fuego muy lento. Cuando todo esté ya blando, se pasa por un tamiz fino.

La colapez se tendrá disuelta de antemano, y se le agrega al cocimiento anterior. Se deja enfriar un poco, y entonces se le añaden dos cucharadas de crema.

Se vierte a un molde mojado. Se pone al hielo a endurecer y se vacia como una jalea corriente.

Se sirve acompañado de crema batida con azúcar.

**BREVAS OLBUED**

12 brevas  
 3 claras

100 gramos azúcar flor

1 taza mermelada de damascos.

Se pelan las brevas y se arreglan en la fuente en que se van a servir.

La mermelada se pasa por el tamiz con lo que queda convertida en una salsa. Se reservan unas cuatro cucharadas y con el resto se riegan las brevas.

Se guardan en el hielo hasta el último momento.

Se hace un merengue muy firme con las claras y el azúcar, luego se le agregan las cucharadas reservadas del damasco y se distribuye en forma de corona alrededor de las brevas.

**BREVAS SIMPLISIMAS**

8 brevas  
 azúcar en pancitos

colapez

azúcar flor  
 jugo de limón.

Se pelan las brevas. Se parten en dos y se les echan azúcar flor y jugo de limón.

Con el azúcar en pancitos se hace un almíbar al cual se le incorpora la colapez disuelta en un poquito de agua caliente.

Se echan las brevas en el almíbar y se arreglan en un molde. Se ponen por varias horas al hielo.

Para servirlo se cubre con crema o merengue.



**CARLOTA RUSA**

$\frac{1}{2}$ litro leche		$\frac{1}{2}$ palito vainilla	6 hojas colapez
6 cucharadas azúcar granulada	gr-	6 huevos	galletas de champagne o de bizcochuelo.
		2 cucharadas azúcar flor	

Se hierva la leche con el azúcar y la vainilla. Se baten las yemas, se agregan a la leche poniéndolo al calor del fuego sin dejar de revolver hasta que espese. Se retira del fuego y se le agrega la colapez hervida en dos cucharadas de agua.

Se baten cuatro claras como para merengue, se va agregando la crema a las claras y se sigue batiendo hasta que esté frío.

Se forra el interior del molde con las galletas y en seguida se llena con la crema y se pone al hielo hasta que se amolde. Se vacía en una fuente y se decora con merengue.

**CASTAÑAS PALMIRA**

$\frac{1}{2}$ kilo de castañas	vainilla	3 cucharadas azúcar flor
$\frac{3}{4}$ » azúcar en pancitos	$\frac{1}{4}$ kilo coco rallado	4 huevos.

Se pelan las castañas, se cuecen en agua hirviendo y se pasan por cedazo. Con el azúcar se hace un almíbar de pelo que se dividirá en dos partes. A una se le agregan las castañas, y se hace hervir hasta que espese, y a la otra el coco rallado y las yemas batidas, poniéndolas al fuego hasta que espesen también.

En una fuente honda se arregla una capa de castañas, una de coco, alternándolas, y así hasta terminar, siendo la última de coco.

Se decora con merengue.

Si se quiere armar como torta queda muy bien poniéndole entre la capa de coco y la de castañas otra de galletas de bizcochuelo.

**CESTA DE FRESAS**

LA MASA:

$\frac{3}{4}$ libra harina	2 onzas mantequilla	4 yemas
2 cucharaditas Baking Powder		leche.

Se prepara la masa con estos ingredientes. Se le da forma de una cesta y se cuece al horno.

RELLENO:

3 cucharadas azúcar	agua	fresas.
	3 claras	

Con el azúcar se hace un almíbar.

Se baten las claras muy firmes y se les echa el almíbar para hacer un merengue.

Estando el merengue aun caliente se le incorporan las fresas.

Se llena con esto la cesta y se le espolvorea un poco de azúcar flor.

Se pone un momento al horno.

**COUPE DE MELÓN**

melones	frambuesas	azúcar
naranjas	damascos	champagne.

Se guardan unos melones pequeños en el hielo por dos días para que se hielan hasta adentro.

Se parten por la mitad y se les quitan las pepas con una cuchara.

Se llenan con cascós de naranjas pelados, frambuesas, cascós de damascos, etc.

Se les espolvorea un poquito de azúcar y se sirven así.

Llenos con cascós de naranjas y frambuesas únicamente son exquisitos. Se espolvorean con un poco de azúcar y al último momento se les echará un poquito de champagne o vino espumante.

## CHIMBOS

18 yemas

1 clara

$\frac{1}{4}$  litro almendras peladas.

$\frac{1}{2}$  litro almíbar perfumado

Las yemas y la clara se baten vigorosamente y sin cesar durante una hora.

Se vacía el batido hasta llenar  $\frac{3}{4}$  partes de un molde alto, liso, enmantecado y con un papel al fondo.

Se recomienda muy especialmente que quede muy herméticamente cerrado porque no sube si le entra aire por la tapa. Se pone a cocer al baño-maría por una hora. El agua debe estar hirviendo desde el primer momento.

Se saca del molde en cuanto esté cocido y se envuelve el bizcochuelo en un lienzo o servilleta hasta que esté frío.

Se prepara un almíbar de regular espesor, perfumado con vainilla, clavo de olor, cáscara de limón o lo que se prefiera.

Se corta el chimbo en trozos regulares y se riegan completamente con almíbar muy caliente.

Se clavetea con almendras peladas y cortadas en palitos.

Hay personas que le dan un hervor suave dentro del almíbar, pero personalmente preferimos la forma indicada.

## CHIRIMOYA FRAPPÉE

chirimoyas

azúcar en pancitos

• Maraschino o Curaçao  
jugo de limón

1 clara de huevo

jugo de naranja.

Se prepara un almíbar claro de un cuarto de libra de azúcar por cada libra de chirimoya.

Se pelan cuidadosamente las chirimoyas, se les quitan las pepas y se trozan en pedazos regulares. Conviene ponerles unas gotas de limón para evitar que se pongan negras, e inmediatamente se cubren con almíbar que debe estar frío.

Se agrega una cucharada de Maraschino o Curaçao, por cada kilo de fruta.

Se bate firme una clara de huevo y también se le agrega a la chirimoya.

Todo bien revuelto se pone a helar hasta el momento de servirlo.

Se pone en una ensaladera de cristal y se acompaña de un jarrito de jugo de naranja, del cual cada comensal se servirá su parte.

## CHIRIMOYAS JAMAICA

3 chirimoyas

3 plátanos

3 lúcumas

2 yemas

$\frac{1}{2}$  litro crema

3 cucharadas azúcar flor

3 " " leche.

Se echan en una cacerola el azúcar flor, las yemas, la maicena disuelta en dos cucharadas de leche fría y la crema. Se pone al fuego revolviendo constantemente hasta que espese.

Se pela la fruta y se pica muy fino y se revuelve.

## MERENGUE:

2 claras

3 cucharadas azúcar flor

crema.

Se echan las claras y el azúcar a una cacerola. Se pone al fuego muy lento y se revuelve hasta que se haga el merengue.

Se incorpora la crema.

Se arreglan en una fuente honda una capa de crema, una de frutas y así sucesivamente hasta terminar con una de crema.

## COUPE LUCULLUS

6 lúcumas  
3 huevos

1 taza azúcar

 $\frac{1}{2}$  litro leche  
vainilla.

Se pasan las lúcumas por cedazo.

La leche se pone a hervir con la vainilla y azúcar al gusto. Se agregan las yemas bien batidas, se retira un poco la leche del fuego para que no se corten, y en seguida se agregan también las lúcumas. Se deja espesar por unos minutos.

Con el azúcar granulada se hace un almíbar bien de pelo.

Se baten las claras y se les agrega el almíbar, dejando un poquito de éste en la cacerola, hasta que tome un color dorado. Luego se agrega también.

Se pone un poco de crema en las copas y se cubre con merengue.

## COUPE PRINCESSE

fresas  
50 frutillas2 chirimoyas  
frambuesasazúcar flor  
crema.

Se cortan los pezones de 50 frutillas y éstas se cortan por mitades.

En una compotera se ponen 2 chirimoyas cortadas en pedacitos, y se les añaden las frutillas y frambuesas, si las hubiese.

Se les espolvorea bastante azúcar flor y se cubre todo con crema.

Se decora encima con fresas.

## CREMA BRASILEIRA

1 libra azúcar en pancitos  
4 naranjas4 yemas  
1 taza leche4 hojas colapez  
1 taza natas.

Se lavan muy bien las naranjas y se les raspa la parte amarilla de la cáscara con los pancitos de azúcar. Se les exprime el jugo y se mezclan con el azúcar. Se pone al fuego y apenas hierva se retira.

Se baten muy bien las yemas y se incorporan al jugo de naranjas. Se le echa una taza de leche y se pone al fuego cuidando de que no hierva. Se le añaden en seguida la taza de natas y la colapez disuelta en agua.

Se vierte en un molde que se habrá mojado previamente con agua y se deja enfriar sumergido en hielo con sal.



**CREMA DE CAFE ARTICA**

500 gramos azúcar

1 litro leche  
 $\frac{1}{4}$  litro café

natas.

Se mezcla el azúcar con la leche y el café. Se pone al hielo. Cuando esté casi helado, se le incorporan unas natas cocidas y se mezcla bien.

Se sirve en tacitas.

Este mismo postre puede hacerse con chocolate.

**CREMA DE CAFE FIGARO**3 tazas leche  
azúcar  
esencia de cafévainilla  
canela5 yemas  
1 libra azúcar en pancitos  
5 claras.

Se ponen a hervir tres tazas de leche con azúcar al paladar. Se le agrega la esencia de café bastante cargada, poniéndole vainilla y canela también al gusto.

Se retira en seguida la leche del fuego y se deja enfriar un poco.

Se le agregan 5 yemas a medio batir.

Se hace hervir la leche con las yemas lentamente hasta que espese para formar la crema.

En seguida se hace un almíbar de una libra de azúcar, y en vez de agua se le pone esencia de café bastante cargada y se deja hervir hasta que esté de pelo.

Se baten 5 claras como para merengue, se les incorpora el almíbar de a hilos y se sigue batiendo hasta que esté completamente frío.

Se pone la crema en una fuente y se cubre encima en forma de pirámide con merenguitos hechos como pequeñas bolitas.

Estos se hacen con una cucharita de sal, vaciándolos sobre el latón enman-tequillado que vaya al horno.

**CREMA DE CHOCOLATE FLORENTINA**chocolate  
leche  
azúcar en pancitosvainilla  
4 yemas1 cucharadita harina de maíz  
merengues chicos  
sal.

Se hierve la leche necesaria con el azúcar al paladar. Se sazona con vainilla.

Se baten 3 o 4 yemas con una cucharadita de harina de maíz, y, poco a poco, se les incorpora la leche. Se les pone a fuego lento, revolviéndolas seguido y se les añade el chocolate disuelto en leche.

Se sirve en copas, se decora con merengues chicos hechos aparte y dorados al horno.

Los merengues conviene hacerlos con una cucharita de sal para que queden como bolitas.

**CREMA ESPUMOSA** $\frac{1}{2}$  taza leche  
4 onzas azúcarvainilla  
1 cucharada agua fría3 yemas y 3 claras  
azúcar.

Se hierve la leche con azúcar y vainilla al gusto.

Se baten muy bien las yemas con una cucharada de agua fría, se le agregan a la leche y se ponen al fuego revolviéndolas.

Se retira y se deja enfriar.

Con el azúcar se hace un almíbar de pelo.

Se baten las claras y se les incorpora el almíbar.

Se une todo y se pone al hielo.

### CREMA DE FRESAS GEORGETTE

fresas	8 cucharadas azúcar flor	2 cucharadas agua caliente
2 tazas crema fresca	8 hojas colapez	vainilla.

Se echan en una fuente la crema, un poco de vainilla y el azúcar al paladar y la colapez disuelta en agua caliente.

Todo esto se bate mucho hasta que se mezcle muy bien.

Se arreglan en un molde, por capas alternadas, una de batido y otra de fresas hasta llenarlo.

Así se deja lo menos cinco horas en el hielo.

### CREMA HAMBURGUESA

3 huevos	1 limón, el jugo	ralladura de limón.
	½ taza azúcar refinada	

Se mezcla el jugo de limón con la ralladura de la cáscara, el azúcar y las yemas. Se pone a cocer y cuando suelte el primer hervor se le echarán las claras batidas muy firmes y se retira inmediatamente del fuego.

Se sirve en copas altas.

### CREMA INGLESA (Petits pots de crème)

250 gramos azúcar en pan- citos	8 yemas	vainilla o ralladura de naranjas.
	2 tazas leche hervida	

Se calienta la leche con el azúcar al baño-maría.

Se baten las yemas y se mezclan gradualmente con la leche, revolviendo sin cesar.

Estará a punto cuando la consistencia de la crema le permita adherirse a la cuchara.

Al último momento se le añade la vainilla o ralladura de naranjas.

NOTA.

Estas cremas se suelen servir frías en pequeñas cacerolas individuales.

Es un postre de lo más corriente en Francia y es raro que un hotel no tenga en su lista los petits pots de crème que siempre son de tres variedades: café, chocolate y vainilla, para que cada cual elija el perfume que más le agrade.

### CREMA INGLESA AL CAFE (Petits pots au café)

Se prepara como la Crema Inglesa.

Cuatro decilitros de leche y un decilitro de esencia de café se mezclan y se agregan al batido de las yemas con el azúcar.



### CREMA INGLESA AL CHOCOLATE (Petits pots au chocolat)

Se prepara como la Crema Inglesa y se agregan al batido de los huevos 125 gramos de chocolate que habrá sido ablandado en el horno y luego disuelto en unas cucharadas de leche.

### CREMA KREMLIN

$\frac{1}{2}$ litro leche	5 yemas	$\frac{1}{2}$ libra azúcar flor
$\frac{1}{2}$ libra azúcar en pancitos	5 claras	1 copita cognac.

Se pone al fuego la leche con el azúcar en pancitos. Se hace hervir hasta que se reduzca a la mitad. Entonces se le incorporan las yemas y se deja que hiervan hasta que se cuezan, revolviendo constantemente.

Se baten las claras como para merengue. Se les agrega el azúcar flor.

Se juntan las claras y la crema de la leche y se vierte todo a una fuente. Se le echa el cognac gradualmente mientras se bate.

Se vierte a una fuente honda sobre la cual se le dará fuego vivo para que se dore la crema.

Si se prefiere puede servirse en copas.

### CREMA DE LIMON

4 huevos	$1\frac{1}{2}$ tazas agua	3 hojas colapez
1 taza azúcar granulada	3 limones	1 cucharada chuño.

Se exprime el jugo de dos limones y se ralla el otro.

Se echa el azúcar a una cacerola, se le agregan las yemas, el chuño y la colapez disuelta en un poquito de agua caliente.

Se pone nuevamente al fuego y antes de que suelte el hervor se retira. Se le echan el jugo y la ralladura de limón y las claras batidas muy firmes. Se revuelve constantemente hasta que la preparación quede homogénea.

Se sirve en copas.

### CREMA DE MANJAR BLANCO

$1\frac{1}{2}$ tazas leche	5 yemas	4 onzas azúcar flor
$\frac{1}{2}$ libra azúcar en pancitos		5 claras.

Con la leche y el azúcar se hace un manjar blanco de regular espesor.

Se baten las yemas con el azúcar flor hasta que se pongan blancas y entonces se le mezclan las claras batidas a nieve.

Se pone al fuego para que espese un poquito.

Esta crema se vacía a una compotera y se sirve acompañada de cualquier cake o galletas.

### CREMA MARQUISE

3 tabletas chocolate	90 gramos mantequilla	3 huevos.
----------------------	-----------------------	-----------

Se deshace el chocolate al baño-maría sin agua.

Cuando ya esté líquido se le añade muy gradualmente la mantequilla en pedacitos, cuidando de revolver sin cesar. En seguida se le agregan las yemas y por fin las claras que habrán sido ya batidas muy firmes.

Se enmantequilla un molde y se vacía en él la crema para ponerla al hielo por algunas horas antes de servirla.

### CREMA MENIER

½ litro leche	100 gramos azúcar granu-	2 huevos
50 gramos chocolate	lada	vainilla
100 » maicena		2 cucharadas azúcar flor.

Se hierve la leche con azúcar y vainilla.

Se disuelve el chocolate en una cucharada de agua hirviendo y se le añade a la leche. Se le incorpora en seguida la maicena disuelta en un poco de leche fría, se hace hervir un rato y se agregan finalmente las yemas batidas.

Se hace un merengue batiendo las claras con las dos cucharadas de azúcar flor.

Se sirve la crema en copas, decoradas con merengue.

### CREMA MOSCOVITA

6 yemas	5 claras	1 cucharadita azúcar
1 libra azúcar	2 decilitros leche	2 docenas galletas de bizcochuelo.
1 copita cognac		

Se divide la libra de azúcar en 3 partes. Con una parte y la leche se hace el manjar blanco.

Se baten las yemas con otro tercio del azúcar y se incorporan también al manjar blanco, dejándolo sobre el fuego hasta que se cuezan.

Se baten las claras muy firmes, se les echa el resto del azúcar y se incorporan también al manjar blanco, dejándolo sobre el fuego por un momento más.

Se arreglan las galletas de bizcochuelo en una fuente. Se rocían con cognac y se cubren con la crema.

Se sirve frío.

### CREMA QUITIÑA

1 taza leche	18 nueces	3 docenas galletas de biz-
3 yemas	3 claras	cochuelo.
	½ libra azúcar flor	

Se tuestan al horno las nueces. Se restriegan con una servilleta para sacarles el hollejo y se muelen.

Se pone a hervir la leche y cuando haya hervido se le incorporan las yemas batidas para hacer una crema.

Se baten las claras muy firmes y se les incorpora el azúcar flor, batiendo al calor del fuego. Cuando esté espeso, se junta con la crema y las nueces.

Se arreglan en una fuente una capa de galletas y una de crema, así hasta concluir.

### CREMA RUSA

8 yemas	½ libra azúcar	vainilla.
	5 claras	

Con el azúcar y la vainilla se hace un almíbar de pelo.

Se baten muy bien y separadamente las claras y las yemas, luego se juntan

y se les incorpora gradualmente el almíbar. Se pone al fuego por 20 minutos, sin dejar de revolver.

Se saca y se continúa revolviendo hasta que se enfríe. Se sirve en copas. Si se quiere se puede aromatizar con Kirsch o Cognac.

### DAMASCOS A LA COLBERT

damascos  
almíbar

mantequilla clarificada  
arroz cocido dulce  
azúcar flor

salsa de damascos perfumada al Kirsch.

Se cuecen ligeramente en almíbar los damascos partidos por mitades. Deben quedar firmes y conservar su forma.

Se rellena la cavidad de cada mitad con arroz cocido dulce.

Se apanan a la inglesa. Al último momento se fríen en mantequilla clarificada. Se destilan.

Se les espolvorea con azúcar flor.

Se arreglan en forma de pirámide en una fuente redonda y sobre una servilleta.

Se sirven acompañados de una salsa con salsa de damascos perfumada al Kirsch.

### DAMASCOS A LA CUSSY

damascos  
macarons secos  
frutas confitadas

mermelada de damascos  
almíbar con vainilla

merengue italiano  
salsa de damascos  
Kirsch.

Se hacen unos macarons secos.

Se arreglan éstos en una fuente vueltos del revés para arriba. Se rellenan con un picadillo de fruta confitada, que será ligado con mermelada de damascos.

Se cuecen *un poco* (pochés) en almíbar con vainilla unos grandes damascos partidos por mitades. Se les hace destilar completamente el almíbar y se corona cada macaron relleno con un medio damasco.

Se cubre todo de merengue italiano, y se sirve acompañado de una salsa con salsa de damascos perfumada al Kirsch.

### DAMASCOS EN JALEA

24 damascos maduros

8 hojas colapez

½ taza azúcar.

Se pasan los damascos por un cedazo.

A esta papilla se le agregan el azúcar y la colapez disuelta en agua caliente.

Se echa a un molde mojado previamente y se pone al hielo por algunas horas.

### DELICIAS

8 huevos

16 cucharadas azúcar flor.

Se baten muy bien las yemas y se les agregan de una en una ocho cucharadas de azúcar flor, hasta convertirlas en una crema homogénea y espumosa.

Se baten las claras muy firmes y también de una en una se les agregan ocho cucharadas de azúcar flor.



Se echa al fondo de una fuente de cristal una capa de merengue, y se pone dos minutos al horno vivo para que se dore. Se echan en seguida las yemas y por fin el resto del merengue.

Se pone al horno por 5 minutos más.

### DURAZNOS HELADOS

500 gramos fresas o fram- buesas	250 gramos azúcar en pan- citos	30 gramos cognac 6 duraznos bonitos.
	100 gramos crema Chantilly	

Los duraznos se pasan por agua hirviendo para pelarlos. Se cuecen por algunos minutos en almíbar. Se les deja enfriar y en seguida se hielan.

Se pasan las fresas por un cedazo, se les añaden el azúcar, la crema Chantilly y el cognac, todo bien mezclado y también se ponen a helar.

Al momento de servir se cubren los duraznos helados con la salsa de fresas o frambuesas.

### ENCAJE INGLES

6 huevos	2 libras azúcar en pancitos coco rallado	agua.
----------	---	-------

Se hace un almíbar de pelo con las dos libras de azúcar.

Con la mitad del almíbar y las 6 claras de huevo batidas firmes se hace un merengue italiano o betún.

Con la otra mitad del almíbar y las yemas batidas se hace un huevo molle.

El postre se preparará en una fuente que vaya al fuego. Se cubre el fondo con una parte del coco rallado, sobre esto se echa una parte del merengue, encima todo el huevo molle, en seguida se espolvorea el resto del coco rallado, cuidando de que al través de él quede visible el huevo molle, y, por fin, con el sobrante del merengue y una bolsa o «manga de pastelero», se termina el postre, haciendo dibujos encima de él.

Se pone un instante al horno para endurecer ligeramente los dibujos.

Esta misma receta se prepara calculando 5 pancitos de azúcar por cada yema empleada en el huevo molle y 7 pancitos de azúcar por cada clara empleada en el merengue. Es decir, hay que hacer dos almíbares separadamente.

Otra variación es primero cubrir el fondo de la compotera en que se sirva con una capa de galletas de bizcochuelo bien remojadas en cognac. Sobre esto se arma el postre como ya está indicado.

### ESPUMA DE NARANJAS

7 naranjas	$\frac{1}{2}$ libra azúcar flor	1 taza agua caliente.
	7 hojas colapez	

Se exprime el jugo de las naranjas y se mezcla con el azúcar. Se le incorpora en seguida la colapez disuelta en el agua caliente. Se bate todo hasta que esté bien espumoso.

Se conoce cuando está listo porque empieza a despegarse de la fuente en que se está preparando.

Se vierte en un molde húmedo.

Se pone a helar.

**FLAN DE CAFE**

1 litro leche	4 claras	vainilla
1 taza azúcar refinada	1 tacita esencia de café	$\frac{3}{4}$ taza azúcar hecha
5 yemas		caramelo.

Se hierva la leche con el azúcar y la vainilla hasta que se haga un manjar blanco claro, al cual se echará en seguida el café.

Se baten las 5 yemas y las 4 claras y se incorporan al manjar blanco. Se pasa todo el batido por un colador fino y se vierte al molde que estará bien acaramelado.

Se pone en un baño-maría al horno por  $1\frac{1}{2}$  horas.

**FLAN AL CAMELO**

4 huevos	2 onzas azúcar flor	$\frac{1}{2}$ taza agua
4 onzas azúcar en pancitos		2 tazas leche.

Se sumergen los pancitos de azúcar en el agua y así mojados se ponen al fuego en una cacerola chica hasta que se doren, cuidando de que no se quemen. Entonces se les agrega el agua y se revuelven hasta que el azúcar esté completamente disuelta y el almíbar esté bien espeso.

Se calienta un molde de soufflé en el horno. Se le echa el caramelo y se revuelve de manera que quede completamente untado. Se le deja enfriar.

Se baten las 4 yemas y 3 claras de huevos con azúcar flor.

Se hierva la leche que se dejará caer al batido, revolviéndolo constantemente.

Esta preparación se vierte al molde ya forrado con caramelo y se cubre con un papel engrasado.

Se cuece al baño-maría hasta que la crema tome consistencia.

**NOTA 1:**

Si se sirve caliente se vuelca el molde sobre una fuente caliente y el caramelo entonces se corre y forma una salsa por todo el rededor.

**NOTA 2:**

Si se sirve frío hay que dejarlo enfriar en el molde y sólo se vaciará en el momento en que se necesite.

**NOTA 3:**

Esta crema también puede hacerse asada al horno; pero en este caso hay que servirse de un molde de lata y cuidar mucho de que no se quemé.

**FLAN DE CHIRIMOYAS**

$\frac{1}{2}$ litro leche	6 cucharadas azúcar flor	4 claras
$\frac{1}{8}$ kilo azúcar en pancitos	$\frac{1}{2}$ vainilla	$\frac{1}{2}$ kilo chirimoyas.
	6 yemas	

Se hierva la leche con el azúcar de pan y la vainilla. Se baten los huevos enteros, se les agrega la leche y después las chirimoyas pasadas por cedazo.

Se vacía en un molde acaramelado y se cuece al baño-maría.

**FLAN DE LUCUMAS**

6 lúcumas

2 huevos

30 pancitos azúcar.

3 hojas colapez

Se pelan las lúcumas y se pasan por el tamiz.

Se hace un almíbar con el azúcar.

Se baten las claras muy firmes y se les echan el almíbar, la colapez y las lúcumas.

Se vierte a un molde mojado.

**FLAN DE MANJAR BLANCO**

1 litro leche

 $\frac{1}{2}$  libra azúcar en pancitos

4 huevos.

Con el azúcar en pancitos y la leche se hace un manjar blanco espeso.

Cuando esté a punto se le incorporan las yemas batidas y luego las claras también batidas muy firmes.

Se vierte a un molde acaramelado y se pone a cocer en baño-maría.

**FLAN DE NARANJAS**

8 naranjas

almíbar de pelo

7 huevos.

Se exprime el jugo de 8 naranjas. Se hace un almíbar de pelo, que se unirá al jugo de naranjas, y se le deja enfriar.

Se baten mucho 7 huevos y se incorporan al almíbar.

Se tiene listo un molde bien acaramelado que se llenará con el batido para cocerlo al baño-maría.

**FLAN PRALINÉ**

6 cucharadas azúcar flor

46 almendras

4 huevos.

2 tazas leche

Las almendras sin pelar se tuestan en un horno suave.

Se echan a la sartén 2 cucharadas de azúcar flor y cuando empiece a ponerse rubia se le incorporan las almendras. Una vez que éstas empiecen a sonar se retiran del fuego, se echan a un mortero untado con aceite, se muelen bien y luego se pasan por tamiz.

Se calienta la leche con 2 cucharadas de azúcar. Se le incorpora el praliné y los huevos muy bien batidos.

Se pasa todo por un chino y luego se vierte a un molde acaramelado.

Para acaramelar el molde se usan dos cucharadas de azúcar que se doran en la sartén hasta que estén reducidas a caramelo.

Se pone al horno en un baño-maría con agua fría para que así con el cocimiento lento y gradual quede el flan muy suave y homogéneo.

**FRESAS O FRESONES DEL MIDI**

Se limpian cuidadosamente las fresas o fresones y se ponen al hielo. Ya enfriadas se vacian a una compotera de cristal y se rocian con jugo de naranjas, se les espolvorea azúcar flor y se vuelven a poner al hielo.

En el momento de servir las se adornan con unas rebanadas muy delgadas de naranjas o mandarinas.



## FRUTAS HELADAS A LA CARDENAL

piña  
frutilla

duraznos  
naranjas

fresas  
frambuesas.

Se pela y corta en rebanadas la fruta y se arregla en una compotera de cristal. Se riegan con un puré de fresas o frambuesas endulzado con azúcar o con almíbar y perfumado con una copa de Kirsch, de Oporto o de Cognac.

Se pone al hielo por lo menos por dos horas y se sirve acompañado de barquillos, virutas, etc.

## FRUTILLAS BAHAMA

1 kilo frutillas escogidas  
100 gramos azúcar flor

1½ copas Rhum  
1 libra azúcar en pancitos

¼ litro agua  
6 claras huevo.

Se hace un almíbar de pelo con la libra de azúcar y el agua.

Se baten las claras hasta que estén bien firmes y se les va incorporando el almíbar, poco a poco. Para terminar el batido se le echa ½ copa de Rhum.

Se arregla la fuente en que se ha de servir con una corona de frutillas alrededor. A éstas se les espolvorean los 100 gramos de azúcar flor y se riegan con el resto del Rhum (1 copa).

Al centro de la fuente se hace una pirámide del merengue y con esto queda listo para servirse.

Una variante de este postre, para hacerlo más elegante, es formar la corona con las frutillas acarameladas y cubrir el merengue del centro con una nube de caramelo.

## FRUTILLAS GISELLE

naranjas  
huevos  
azúcar

colapez  
frutillas o fresas

champagne  
jarabe de frutillas o fresas  
Curaçao.

Se prepara una mousse de naranja.

Se maceran las frutillas en champagne, jugo de naranja y azúcar granulada.

Se llena el fondo de una compotera de cristal con la mousse de naranjas y se guarda sobre el hielo.

Al momento de servir se cubre la mousse con las frutillas en forma de pirámide.

Al caldo de la maceración se le añaden más jugo de naranjas y cucharadas de jarabe de frutillas perfumadas con Curaçao. Se riega la compotera con este jugo y se sirve inmediatamente.

## HUEVO BRUJO

1 manzana

1 taza azúcar flor

1 clara de huevo.

Se ralla la manzana en un poco de agua.

Se echan a un perol la clara, el azúcar flor cernida y la manzana rallada. Se bate todo junto hasta que quede como un turrón.

Este mismo postre se puede hacer con lúcumas o frutillas o fresas, etc. en vez de manzanas.



**ISLA FLOTANTE**

6 claras

 $\frac{1}{2}$  libra azúcar

1 hoja colapez.

Se hace un almíbar de punto y se disuelve en ella la colapez.

Se baten las claras muy firmes y se les incorpora el almíbar.

Se vierte el merengue a un molde acaramelado y se pone a cocer al horno.

Para saber cuando está listo se le debe clavar una pajita que tendrá que salir seca.

Se vacía a una compotera y se rodea de huevo molle, custard o crema de chocolate.

**JALEA**

2 tazas agua

canela

1 clavo de olor

10 hojas colapez

2 limones, el jugo

1 clara

14 pancitos de azúcar

cáscara de huevo

2 cucharadas Jerez.

Se calculan para cada taza de agua cinco hojas de colapez y siete terrones de azúcar.

Se echa todo a una cacerola junto con el jugo de limón, canela, clavo de olor, una clara medio batida y la cáscara de un huevo.

Se pone al fuego revolviendo constantemente y cuando empiece a hervir se le echa la copa de Jerez.

Se cuele por una servilleta o bolsa de franela. Si la jalea no resulta clara se vuelve a colar de nuevo. En caso de que no se solidifique se hace hervir nuevamente con otra clara y otra cáscara de huevo.

Se cuele directamente dentro del molde.

**JALEA EN CASCOS**

10 naranjas

1 taza vino blanco

 $\frac{1}{2}$  kilo azúcar en pancitos

20 hojas colapez

 $\frac{1}{2}$  palo vainilla1  $\frac{1}{2}$  litros agua caliente

4 claras

4 limones

1 cucharada azúcar flor.

Se parten las naranjas por mitad. Se les saca la pulpa cuidando de no romper la cáscara.

En el agua caliente se disuelve la colapez, se le agregan el jugo de los limones, el azúcar, la vainilla y el vino blanco. Se pone a hervir.

Cuando esté hirviendo se le echan las claras batidas muy firmes y se deja que continúe por un rato más el hervor. Se le echa en seguida una taza de agua fría y se cuele.

A menos de la mitad de la jalea se le echa un poco de vinagre de rosa. Esta jalea se echa en el fondo de las naranjas, sin llegar hasta la mitad. Cuando ya esté cuajada se llenan con lo que queda de la jalea. Se ponen al hielo y cuando estén perfectamente solidificados se cortan en cascós.

**JALEA DE CIRUELAS SECAS** $\frac{3}{4}$  libra ciruelas secas1  $\frac{1}{2}$  tazas agua $\frac{3}{4}$  libra azúcar

12 hojas colapez

1 copa Burdeos

1 cucharadita canela.

1 limón

Se lavan las ciruelas y se dejan por una noche remojando en el agua. Se



echan en una cacerola con esta misma agua en que se han remojado, la canela, azúcar y ralladura de limón,

Se cuecen a fuego lento hasta que las ciruelas estén tiernas; se les quita el hueso

Se disuelve la colapez en una taza del mismo almíbar de las ciruelas y se cuela para mezclarla con el jugo de limón, el vino tinto y el resto del almíbar del cocimiento. Una vez todo unido se echa nuevamente a las ciruelas.

Cuando estén frías, se vierten a un molde de jalea cuyo interior estará mojado con agua.

Se pone a helar al refrigerador.

Para servirla se vacía a una fuente extendida y se suele acompañar con crema batida y perfumada que se arreglará en pirámide al centro de la fuente.

### JALEA DE DESCARAZADOS

1 kilo descarazados

2 tazas azúcar  
1 litro agua

6 hojas colapez.

Los descarazados se remojan una noche, se lavan bien y se ponen a cocer en agua.

Cuando estén a medio cocer se les echa el azúcar.

Una vez cocidos se les agrega la colapez que se disolverá en el mismo jugo de los descarazados.

Se vacían a un molde de la forma que se desee y se ponen a cuajar en el hielo para que se amolden.

### JALEA DE FRUTILLAS

12 hojas colapez  
1 kilo frutillas

$\frac{1}{4}$  kilo azúcar en pancitos  
3 claras de huevo

$\frac{1}{4}$  kilo azúcar  
 $\frac{1}{2}$  litro agua.

Se machacan las frutillas en el fondo de un molde.

Se prepara un almíbar y se le echa la colapez disuelta en agua. Debe quedar una jalea ligera, que cuando esté tibia se vaciará en el molde sobre las frutillas.

Se pone al hielo y debe tardar más o menos 1 hora en amoldarse.

En seguida se vacía a una fuente y se cubre con merengue italiano.

### JALEA DE LIMON

3 tazas agua  
 $\frac{1}{2}$  taza jugo de limón  
6 onzas azúcar en pancitos

4 limones — la cáscara  
pelada muy delgada

2 huevos — las claras y  
cáscaras  
1  $\frac{1}{2}$  onzas hojas de colapez.

Se echa a una cacerola y se pone al fuego el agua con el jugo de limón, la cáscara, la colapez, el azúcar, las cáscaras de huevo y las claras ligeramente batidas.

Mientras llega a hervir se bate todo el tiempo; en seguida se deja apenas hirviendo sobre fuego lento por unos 10 minutos.

Se cuela por una bolsa o franela.

### JALEA DE MANZANAS

$\frac{1}{2}$  kilo manzanas  
15 gramos almendras peladas

120 gramos azúcar flor  
12 hojas colapez

1 limón  
gotas de armín.

Se limpian las manzanas con un lienzo húmedo, se cortan en pedazos chicos. Se echan a una cacerola con  $\frac{1}{4}$  litro de agua, el azúcar y la ralladura de limón. Se cuece hasta que las manzanas estén tiernas.

Se disuelve la gelatina en tres cucharadas de agua caliente.

Cuando las manzanas estén cocidas se pasan por el tamiz y se mezclan con la gelatina disuelta y las almendras picadas. Se les echan unas gotas de carmín.

Se enjuaga un molde con agua y se vierte en él la preparación, dejándola allí hasta que esté firme.

### JALEA DE NARANJAS

400 gramos azúcar en pancitos	$\frac{1}{2}$ litro agua	40 hojas de colapez disueltas
6 cucharadas jugo de naranjas	2 cucharadas jugo de limón	2 claras de huevo batidas.

Se hierve el azúcar con el agua. Se le agregan el jugo de naranjas y el de limón. Cuando ya esté todo hervido se le agregan la colapez disuelta y las claras batidas.

Se pone a hervir al baño-maría, se cuele por una servilleta y se llenan las cáscaras de naranjas partidas por la mitad, limpiadas y con los bordes cortados en piquitos.

Se ponen al hielo y se sirven en una fuente que puede adornarse con hojas de naranjo.

### JALEA DE NARANJAS (otra)

1 molde agua	azúcar	1 clara
7 naranjas	$1\frac{1}{2}$ copitas cognac	1 cáscara de huevo.
	14 hojas colapez	

Se mide el agua en el molde que se va a emplear hasta 3 centímetros de su borde.

Se exprime el jugo de las naranjas, se mezclan con el agua medida, azúcar al gusto, el cognac, la clara y cáscara de huevo.

Se hace hervir todo junto. Se espuma y se cuele finalmente en una bolsa de franela. Estando aún tibio se vierte al molde húmedo para que se solidifique.

### JALEA OPALINA

1 litro leche	vainilla	4 yemas
azúcar	canela	6 hojas colapez.

Se hace hervir la leche con azúcar al gusto, vainilla y canela.

Se baten las yemas y se incorporan a la leche, sin dejar que hiervan. Se saca del fuego y se le incorpora la colapez disuelta en agua caliente.

Se vierte a un molde húmedo y se deja allí hasta el día siguiente en que ya estará suficientemente sólida.

### JALEA PERFECTA

14 hojas colapez	$\frac{1}{2}$ taza Jerez o cognac	1 limón, el jugo
$\frac{1}{2}$ litro agua hirviendo	8 cucharadas azúcar flor	3 claras.
	1 palito canela	

Se disuelve la colapez en agua hirviendo. Se le echan el Jerez, el azúcar flor, la canela y el jugo de limón.

Se baten las claras y con sus cáscaras se mezclan con los demás ingredientes.

Se pone a hervir todo junto revolviendo constantemente. Cuando suelte el hervor se deja sin revolver por 5 minutos.

Se cuele por una bolsa de franela gruesa.

Se puede reemplazar el Jerez por jugo de limón o naranja.

### LECHE ASADA

½ litro leche

1½ onzas azúcar granulada

½ limón, la cáscara

2 huevos

1 palito canela.

Se pela sólo lo amarillo del limón y se le echa junto con la canela a la leche que se pondrá a hervir.

Se baten los huevos con el azúcar y se les echa gradualmente la leche colada, revolviendo sin cesar.

Se vuelve a poner en una cacerola sobre fuego moderado y se le sigue revolviendo hasta que espese. Se deja enfriar un poco y entonces se cuele esta crema y se vierte a una budinera de porcelana o vidrio Pyrex.

Se le espolvorea bastante azúcar y se pone a dorar en un horno con fuego encima.

Se deja enfriar y se sirve en la misma fuente en que se ha preparado.

### LECHE NEVADA

125 gramos azúcar en pan-  
citos

3 gramos sal blanca  
1 litro leche

5 huevos  
1 palito vainilla.

Se quiebran los huevos separando las yemas de las claras.

Se baten las claras muy firmes.

Se hierve la leche con el azúcar, la sal y la vainilla. Se retira la vainilla y en la leche se van dejando caer por cucharadas las claras batidas. Al cabo de unos segundos, éstas estarán cocidas y se sacarán con una espumadera.

Se deja hervir la leche por diez minutos más y luego se retira del fuego.

Se baten las yemas con un poco de leche y luego se vierten a la leche hervida y se mezclan bien.

Se vuelve a poner a fuego suave y se bate sin cesar hasta que tome la consistencia de una crema espesa; hay que vigilar mucho esta operación porque es la parte más difícil de la receta, pues si se deja a un fuego demasiado fuerte se corta la crema. Esta se vacía a una compotera y se arreglan encima las cucharadas de claras batidas.

#### NOTA:

Se puede variar echando la siguiente crema encima de las claras:

100 gramos azúcar

40 gramos agua

30 gramos mantequilla.

Se disuelve el azúcar en agua y se hierve hasta hacer un caramelo rubio. En seguida se le revuelve la mantequilla y se mezcla bien. Se vierte sobre las claras y se deja enfriar.



**LUCUMAS ALBERTINA**

5 claras de huevo	5 yemas	7 lúcumas
½ libra azúcar en pancitos	5 cucharadas azúcar	3 docenas galletas de bizcochuelo

Con ½ libra de azúcar y el agua necesaria para cubrirla, se hace un almíbar de pelo.

Se baten las claras firmes y se les añade el almíbar para hacer un merengue italiano.

Se hace un almíbar de pelo con 5 cucharadas de azúcar y el agua necesaria para cubrirlas como se ha hecho con el merengue.

Se baten bien las 5 yemas y después se les echa, poco a poco, el almíbar y se sigue batiendo sobre fuego muy lento, hasta que las yemas estén bien cocidas y sea un perfecto huevo molle.

Se pasan las 7 lúcumas por un tamiz y se les incorpora el merengue.

Se prepara una torta con una capa de las galletas, una de merengue, otra de galletas y otra de huevo molle.

Con el merengue que sobra se cubre la torta, y sobre éste se vacía el resto del huevo molle.

Se puede adornar la torta con almendras picadas, y con esto queda lista para ser servida.

**LUCUMAS BABETTE**

5 lúcumas	½ libra azúcar en pancitos	7 yemas.
-----------	----------------------------	----------

**MERENGUE ITALIANO:**

1 libra azúcar flor cernida	11 claras de huevo.
-----------------------------	---------------------

Se pasan 5 lúcumas (bien aromáticas) y se mezclan con el azúcar y las yemas.

Se pone a cocer en fuego suave. Estando cocido, se deja enfriar.

Se hace un merengue italiano de la manera siguiente:

Se hielan los huevos y en seguida se baten las claras hasta que estén duras, y entonces se les mezcla, poco a poco, el azúcar flor.

Para hacer la torta debe espolvorearse con azúcar cada capa de merengue y ponerlas separadamente al horno.

En una fuente resistente se pone una capa de merengue que debe ir al horno. En seguida se le pone una capa de dulce de lúcuma, después otra de merengue, y otra de dulce, y así sucesivamente hasta terminar con el merengue.

**LUCUMAS CRIOLLAS**

Este es un postre muy agradable y muy práctico, porque generalmente hay en casa manjar blanco preparado.

Se cortan las lúcumas en pedazos más o menos grandes y se agregan al manjar blanco.

Se arreglan en copas o en una fuente honda y si se quiere se cubren de merengue italiano.

**LUCUMAS EMELINA**

6 lúcumas	½ taza agua	3 yemas
3 hojas colapez	3 claras	2 tazas leche.
	½ libra azúcar flor	

Las lúcumas se pelan y se pasan por el tamiz.

Se deshace la colapez en media taza de agua caliente y se incorpora a las lúcumas.

Se baten las claras y se les incorpora media libra de azúcar. Una vez que esté hecho el merengue se une bien a las lúcumas y se vierte a un molde que se pondrá al hielo.

Con las yemas, la leche y azúcar al gusto se hace una crema con la que se bañará el postre al momento de servirlo.

### LUCUMAS JENNY

#### LA FRUTA:

4 lúcumas

1 manzana

1 taza almíbar de punto.

3 claras de huevo

Se pasan las lúcumas por el tamiz.

Se ralla la manzana.

Se prepara una taza de almíbar de punto.

Se baten las claras bien firmes, y se les incorpora gradualmente el almíbar.

Se mezclan las lúcumas con la manzana y el betún, y se forma un cono al centro de la fuente con el batido.

Se rodea con una corona de la crema Inglesa que se hará con las yemas que quedan.

#### LA CREMA:

2 yemas de huevo

1 cucharada maicena

vainilla o ralladura de

2 tazas de leche

1 » azúcar flor

naranja.

Se hace una pasta homogénea con la maicena y un poco de la leche, y el resto de ésta se calienta en una cacerola. Cuando ya esté caliente, se le añade gradualmente la maicena y se revuelve sin cesar. Hay que revolver hasta que suelte el hervor y se le deja entonces que continúe apenas hirviendo sobre fuego lento por unos 10 minutos.

Se retira del fuego, y cuando deje de hervir, se le incorporan las yemas de huevo, el azúcar y la vainilla o ralladura de naranja.

### LUCUMAS EN PIRAMIDE

12 lúcumas

2 huevos

vainilla

½ libra mantequilla

pasas Corinto

8 cucharadas azúcar flor.

Se bate la mantequilla con el azúcar hasta que esté como espuma. Se le agregan la vainilla molida, las lúcumas pasadas por tamiz y las yemas de una en una.

Se coloca en forma de pirámide en una compotera.

Con las dos claras y dos cucharadas de azúcar flor se hace un merengue con el que se cubre la pirámide.

Se decora con pasas Corinto.

### LUCUMAS EN SORPRESA

5 lúcumas

1 libra azúcar flor cernida

6 huevos.

Se pasan por el tamiz las lúcumas, que se mezclarán con  $\frac{1}{2}$  libra de azúcar y 6 yemas. Se echa a una cacerola y se pone a hervir sobre fuego lento.

Las claras se baten muy firmes y se les incorpora, poco a poco,  $\frac{1}{2}$  libra de azúcar.

Sobre el fondo de una fuente redonda y extendida se echa una capa de merengue que se endurecerá al horno. Sobre esto se extiende una capa de dulce de lúcumas y ésta se cubre con otra de merengue que se pondrá a secar al horno. Se siguen alternando las capas hasta que se hayan consumido las dos preparaciones. Se tiene cuidado de terminar con el merengue para el buen aspecto del postre.

### LUCUMAS TIVOLI

5 huevos  
 $\frac{1}{2}$  libra azúcar en pancitos

$2\frac{1}{2}$  onzas azúcar flor

7 lúcumas  
3 docenas galletas.

Se hace un merengue italiano de 5 claras de huevo y un almíbar de media libra de azúcar.

Se hace un huevo molle de las yemas con una cucharada de azúcar flor por yema, y que quede como almíbar de pelo como lo anterior.

Se pasan por un cedazo las lúcumas peladas y se unen al merengue.

Se prepara una torta con 3 docenas de galletas de bizcochuelo, una capa de merengue con lúcumas, otra de galletas y una de huevo molle. Con el merengue que quede se cubre la torta, y se rocía encima el sobrante huevo molle.

### MACEDONIA DE FRUTAS

#### VERANO

Frutillas  
Naranjas  
Duraznos  
Ciruelas  
Peras  
Manzanas  
Piña  
Plátanos  
Frambuesas  
Fresas  
Melón  
Damascos  
Higos  
Duraznos pelados  
Cerezas  
Uvas  
Tunas.

#### INVIERNO

Naranjas  
Manzanas  
Plátanos  
Piña  
Frambuesas  
Mandarinas  
Uvas  
Pasas  
Dátiles  
Higos secos  
Almendras  
Nueces.

Se pela la fruta, limpiándola de las pepas, y se corta en trozos más o menos regulares.

Se mezcla todo en una compotera de cristal y se riega con almíbar perfumado con algún vino o licor.

Se pone al hielo por unas 2 horas.

#### NOTA:

La misma se hace ligada con una jalea casi líquida y un poco de jugo de frambuesas o fresas.

Naturalmente se eligen de las listas de frutas lo que haya disponible e estación.

### MACEDONIA KINGSTON

2 naranjas  
 $\frac{1}{2}$  taza azúcar  
2 plátanos

2 onzas avellanas o almen-  
dras peladas y picadas

cerezas confitadas  
4 onzas azúcar en pancitos  
1 cucharada Rhum.



Se pelan las naranjas, cuidando de retirarles todo lo blanco. Se cortan en rebanadas, quitándoles las pepas, si se prefiere, en cascos bien pelados.

Se pelan los plátanos y se cortan en rebanadas también.

Se arreglan los plátanos y las naranjas en una fuente de cristal. Se les espolvorean encima las almendras o avellanas.

Se ponen al fuego el azúcar y el agua y se revuelven hasta que se disuelva bien el azúcar. Se deja hervir por unos minutos; se le agrega el Rhum y con este jarabe se riega la fruta.

Se adorna con las cerezas confitadas.

Se guarda al hielo hasta el momento de servirla.

### MANDARINAS PARISIENNES

12 mandarinas

azúcar granulada  
cognac

cerezas confitadas.

Se pelan y dividen los cascos de 12 mandarinas procurando sacarles las pepas.

Se ponen en una fuente de cristal con azúcar granulada y unas cucharadas de cognac.

Se remojan así en el hielo por una hora. Al momento de servir las se decoran con cerezas confitadas.

### MANJAR BLANCO

5 litros leche

1½ kilos azúcar en pancitos  
1 palito vainilla

canela.

Se pone a hervir la leche con el azúcar.

Apenas empiece a espesar se debe revolver constantemente hasta que el manjar blanco esté del punto que se desea.

Para calcular la consistencia que dará, se prueba echando un poco en un plato y dejándolo enfriar.

### MANJAR BLANCO CON ALMENDRAS

5 litros leche

1½ kilos azúcar en pancitos  
1 kilo almendras

12 yemas.

Se hace un manjar blanco corriente.

Las almendras se pelan y se machacan.

Se baten las yemas y se echan al manjar blanco junto con las almendras, unos minutos antes de retirarlo del fuego.

Se bate sin cesar, y aun después de que se haya retirado del fuego, se sigue batiendo hasta que se enfríe.

### MANJAR BLANCO CAMPESINO

1 libra azúcar  
2 litros leche

1 taza leche

1 cucharada harina  
vainilla.

Con dos litros de leche cruda, el azúcar y la vainilla se hace un manjar blanco.

Una vez que esté espeso, se le incorpora la harina disuelta en una taza de leche fría. Se continúa el hervor hasta que dé punto.



Se hace un manjar blanco con la leche y azúcar, perfumado con cáscara de limón y vainilla. Cuando esté espeso, se le echa un puñado de nueces o almendras peladas y molidas.

Se retira del fuego y se le incorporan las yemas muy batidas. Se vuelve a poner al fuego para que las yemas se cuezan.

Se saca nuevamente del fuego, se le echan las claras batidas muy firmes y se une todo. Se hace hervir de nuevo hasta que se desprege de la cacerola y se le vea el fondo.

Se saca y se bate hasta que se enfríe.

Se echa a un molde enmantecado y no se vacía hasta el día siguiente.

### MANJAR BLANCO CON NUECES

1 libra azúcar

3½ tazas leche  
25 nueces

4 huevos.

Las nueces se pelan y se muelen.

Se hace un manjar blanco con la leche y el azúcar. Cuando esté un poco espeso se le echan las nueces. Se sigue hirviendo y cuando esté de punto se le agregan las yemas batidas.

Se deja enfriar un momento y se le incorporan las claras batidas muy firmes. Se pone al fuego por dos o tres minutos, revolviendo constantemente.

Se retira del fuego y se vacía a una compotera.

### MANZANAS BELLAVISTA

2 manzanas  
2 plátanos

200 gramos azúcar flor  
3 claras de huevo  
3 yemas de huevo

1 copa Rhum  
azúcar flor.

Se rallan las manzanas y se trituran los plátanos con un tenedor. Se les añaden el azúcar flor y las claras. Se bate todo junto hasta que el batido quede bien espumoso, pero consistente.

Separadamente se baten las yemas con una cucharada de azúcar flor y una copa de Rhum.

Se mezcla todo junto y se pone a helar.

Al momento de servir se cubre con crema batida con azúcar (Chantilly). Si esto no gusta se puede cubrir con merengue italiano perfumado al Rhum.

### MANZANAS BORRACHAS

10 manzanas  
mantequilla  
limón

¼ litro crema  
½ kilo azúcar flor

1 cucharada mantequilla  
1 taza vino blanco  
1 » Jerez.

Se pelan las manzanas, se restriegan con limón y se parten por mitad como las naranjas. Se les sacan las pepas y se riegan con limón.

Se echan a una cacerola con medio litro de agua, la tercera parte del azúcar flor, la mantequilla, el vino blanco y el Jerez. Se ponen a hervir.

Cuando estén blandas se sacan y se arreglan con cuidado en una fuente extendida.

El jugo que ha resultado del cocimiento de las manzanas se echa al centro de la fuente.



Se bate bien la crema y cuando haga ojos se le añade otra tercera parte del azúcar flor y se sigue batiendo. Se cubren con ella las manzanas.

La última tercera parte del azúcar se hace un caramelo y se riega la crema.

### MANZANAS BOURDALOUE

3 manzanas	30 gramos harina	1 taza leche
2 macarons de almendras molidas	75 » azúcar en pan-citos	1 cucharadita azúcar flor
2 yemas de huevo		3 cucharaditas jalea de grosellas.

Se pelan las manzanas, se les saca el corazón y se corta cada una en cuatro cascos.

Se les da un ligero hervor en una cacerola tapada con agua, azúcar y vainilla.

Se disuelve la harina en un vaso de leche y se agrega a un batido de las yemas y azúcar. Se hace hervir revolviendo sin cesar. Al retirarla del fuego se le añade la crema.

Se arreglan las manzanas en una fuente que pueda ir al fuego. Se espolvorean con las migas de los macarons picados o molidos y azúcar flor.

Se pone al horno.

El almíbar que ha quedado del cocimiento de las manzanas se perfuma con un poco de jalea de grosellas y con esto se rodea la fuente.

Se riega con la crema.

Se hace el mismo postre de peras.

### MANZANAS CANDIDE

6 manzanas duras	2 tazas azúcar	cáscaras de limón, canela
2 limones, el jugo	1 taza agua	o vainilla, al gusto.

Se pelan las manzanas y se cortan en cuatro trozos, dejando la dureza y pepas de lado. Los trozos se cortan a su vez en rebanadas muy delgadas y se echan a un tiesto con el jugo de los limones. Se les deja macerando por una media hora y en seguida se echan a una cacerola con el azúcar, el agua y el perfume que se haya elegido.

Se hierve hasta que el caldo quede hecho un almíbar delgado. Se retira del fuego y se pone al hielo hasta el momento de servir.

### MANZANAS CLAVETEADAS

manzanas	agua	almendras
azúcar granulada		azúcar flor.

Se hace un almíbar con azúcar granulada y agua.

Se pelan las manzanas y se les saca el centro. Se arreglan junto con el almíbar en una fuente y se ponen a cocer al horno hasta que estén blandas.

Se sacan, se les clavan bastantes almendras peladas y cortadas en palitos. Se les espolvorea azúcar flor y se vuelven a poner al horno por un momento más. Deben conservar su forma redonda y quedar tan claveteadas que parezcan pequeños puercos espines.

Se sirven con el almíbar que ha quedado del cocimiento.

**MANZANAS DUBOIS**

1 libra manzanas  
350 gramos colapez

agua  
crema batida

Kirsch  
azúcar en pancitos.

Se pelan y trozan las manzanas. Se les agrega el azúcar y se cuecen en agua. Cuando ya estén convertidas en mermelada, se les agrega la colapez que habrá sido disuelta en un poco de agua.

Se bate todo con un batidor durante 40 minutos. Se vierte a un molde enmantequillado que también habrá sido forrado con un papel enmantequillado.

Se pone al hielo por lo menos seis horas. Después se vacía a una compotera y se rodea de una salsa de crema al Kirsch.

Debe quedar blanco como la nieve y bien firme.

**MANZANAS CON MIEL**

4 manzanas

miel de palma

nueces frescas.

Se eligen unas 4 manzanas duras y ácidas.

Se pelan y se pican muy finas. Se riegan con unas 4 cucharadas de miel de palma y se sirven acompañadas de una salsa con miel de palma.

En tiempo de nueces frescas se les pueden poner algunas nueces peladas y partidas.

**MANZANAS NURSERY**

manzanas

jugo de limón

almíbar perfumado.

Se pelan las manzanas y se les saca el centro.

Se hace un almíbar calculando que las manzanas queden completamente cubiertas con él.

Cuando estén bien pasadas de almíbar se les exprime jugo de limón y se dejan hervir un momento más para que el almíbar se convierta en jalea.

Se retiran a medida de que las manzanas estén listas y se arreglan en la fuente en que se han de presentar.

Se riegan con el almíbar y se dejan enfriar.

**MANZANAS RACHEL**

12 manzanas  
½ litro leche  
1 vainilla

2 limones  
6 cucharadas azúcar granu-  
lada

1 cucharada harina de maíz  
3 huevos  
3 cucharadas azúcar flor.

Se pelan las manzanas, se les pasa bastante limón y se les quita el centro dejándoles una cavidad bastante grande para poder rellenarlas. Se ponen a cocer en agua hirviendo y apenas estén blandas se les agregan azúcar, vainilla y limón. Cuando estén cocidas se ponen a destilar.

Se hace hervir la leche con el azúcar y la vainilla y se le agrega la harina de maíz disuelta en un poquito de leche fría. Se deja hervir por 5 minutos; al retirar la leche del fuego se le agregan las yemas batidas.

Con esto se llenan las manzanas y se decoran con merengue.

**MARQUESINA DE CHOCOLATE**

250 gramos mantequilla	100 gramos Cacao Suchard	$\frac{1}{2}$ taza leche
250 » azúcar		3 yemas.

Se hace una crema, hirviendo la leche con el azúcar y agregándole las yemas.

El cacao ya molido se disuelve con la mantequilla y sobre esto se vierte la crema caliente. Se trabaja mucho para que espese y quede muy homogénea.

Se vierte a un molde enmantequillado que se tapaná herméticamente para sumergirlo en hielo con sal durante unas 6 horas, momento en que estará listo para vaciarlo y servirlo.

Se puede acompañar de una crema servida en salsera aparte.

También puede prepararse la víspera y así se evita la necesidad de tanto hielo.

**MERENGADO**

5 claras de huevo	azúcar en pancitos	mermelada de damascos.
	leche	

Se hace un almíbar de punto.

Se baten 5 claras de huevo y se les incorpora gradualmente el almíbar.

Se le añade la mermelada de damascos. Se mezcla todo bien y se pone un rato al horno.

**MONT BLANC**

1 kilo castañas	5 cucharadas azúcar	$\frac{1}{4}$ litro crema Chantilly
$\frac{1}{2}$ litro leche	vainilla	6 cucharadas azúcar flor.
	3 claras	

Se pelan las castañas y se cuecen en agua hirviendo; cuando estén medio cocidas se les quita el hollejo y se acaban de cocer en leche.

Cuando estén blandas, se les agregan el azúcar y la vainilla. Se dejan hervir hasta que se haya consumido la leche.

Se pasan por cedazo en el mismo tiesto en que se van a servir, dándoles la forma de pirámide. Se cubren y se decoran con crema que se ha preparado, batiéndola y agregándole las claras batidas también y el azúcar flor cernida.

**MOSCOVITA DE DAMASCOS**

1 litro puré de damascos	25 gramos colapez	2 litros agua tibia
300 gramos azúcar flor		$\frac{1}{2}$ litro crema Chantilly.

Se mezcla el azúcar bien tamizada al puré de damascos y se le agrega la colapez disuelta en dos litros de agua tibia y colada.

Se bate esta preparación hasta que principie a solidificarse. Cuando ya esté casi ligado se le agrega la crema y se le mezcla bien.

Se llena un molde con esta preparación y se cierra herméticamente, enmantequillando los bordes para evitar que penetre agua salada.

Este molde se pone perfectamente cargado de hielo, sal y salitre y debe tardar por lo menos 3 horas en helarse.



Puede vaciarse cuando ya esté perfectamente sólido.

Las moscovitas se hacen de piña, fresas, frutillas, frambuesas, duraznos, etcétera.

### NARANJAS NORUEGAS

naranjas o mandarinas  
helados (al gusto)

batido de soufflé mezclado  
con jugo y ralladura de  
naranja o merengue ita-

liano mezclado con naranja  
hielo picado.

Se vacian las naranjas. Con la pulpa se hacen unos helados.

Se rellenan las cáscaras con los helados.

Se cubren encima ya sea con un batido de soufflé mezclado con jugo y ralladura de naranja, o bien con un merengue italiano también mezclado con naranja.

Se colocan entonces las naranjas en una asadera honda con hielo picado y se ponen en un horno muy fuerte para que la cubierta se dore instantáneamente.

### NATAS MODERNAS

natas o requesón  
1 taza crema

3 cucharadas miel de palma

1 cucharada Rhum o 2 de  
Jerez.

Se ponen natas o bien un pedazo de requesón en una budinera, con una taza de crema y tres cucharadas de miel de palma.

Se bate bien, y cuando esté esponjado, ligero y espumoso, se perfuma con una cucharada de Rhum o dos cucharadas de Jerez.

### PERAS BORGONA

6 peras

$\frac{1}{2}$  taza azúcar  
2 tazas agua

$\frac{1}{2}$  limón.

Se echa el azúcar a la cacerola y se deja dorar un poco sobre el fuego.

Se pelan las peras y se les saca el centro. Se bañan en el jugo del limón y se echan junto con el agua a la cacerola donde está el azúcar.

Se hierve a fuego lento por  $\frac{1}{4}$  de hora. En seguida se pone al hielo hasta servirse.

### PERAS ESTOCOLMO

Se forra un molde de charlotte con masa de brioche.

Se pone adentro una capa de cascotes de peras cocidas en almíbar con vainilla; ésta se cubre con otra capa de crema pâtissière y se siguen alternando las capas de crema y de peras.

Se cubre todo con una capa de masa de brioche, cuidando de que los bordes queden bien soldados con la otra.

Se pone al horno de 35 a 40 minutos y se sirve acompañado de Sabayon al vino blanco.

### PIÑA CARDENAL

$\frac{1}{2}$  kilo piñas  
4 docenas galletas de biz-  
cochuelo

1 copita Jerez  
vainilla  
 $\frac{1}{4}$  kilo azúcar en pancitos

$\frac{1}{4}$  litro leche  
1 cucharada harina de maíz  
4 yemas.

Se hierve la leche con la mitad del azúcar de pan y la vainilla. Se le agrega la harina de maíz disuelta en un poquito de leche fría, se hierve más o menos 5 minutos, se le agregan las yemas batidas y se retira del fuego.

Con el jugo de la piña y el resto del azúcar de pan se hace un almíbar al que se le agrega el Jerez.

Se ponen en un fuente honda una capa de bizcochuelo remojado en almíbar, una de crema y una de piña, cortada en pedacitos.

Se hace un merengue italiano con el cual se cubre y se decora la fuente.

PARA EL MERENGÜE:

5 cucharadas azúcar flor                      4 claras                      vinagre de rosa.

Se baten las claras hasta que estén duras, se les agregan el azúcar flor y unas gotas de vinagre de rosa.

### PIÑA NEVADA

1 clara de huevo                      1 cucharada jugo de limón                      4 cucharadas crema  
2 cucharadas azúcar flor                       $\frac{1}{8}$  cucharada piña molida.

Se bate la clara hasta que esté firme; pero no demasiado seca. Se le agregan el azúcar y jugo de limón.

Se bate la crema, se le agrega el merengue y en seguida se le mezcla la piña molida y destilada.

Se sirve muy helado y se puede adornar con uvas o cerezas confitadas.

### PLATANOS A LA CREMA

4 huevos                       $\frac{1}{2}$  litro de leche                      vainilla  
6 plátanos                      1 cucharada maicena                      azúcar.

Se pelan los plátanos y se cortan en rebanaditas.

Se hace hervir la leche con vainilla y azúcar al gusto.

Se baten las yemas y se agregan a la leche retirando ésta del fuego, para evitar que se corten. Luego se añade la maicena disuelta en un poquito de leche fría. Debe quedar una crema suave.

En una fuente honda o en copas, se arreglan una capa de plátanos y una de crema. Se cubre con merengue que se habrá preparado con las claras y un almíbar de pelo.

Este postre queda muy agradable si se pone entre los plátanos y la crema una capa de bizcochuelo. En ese caso conviene preparar la crema un poco clara para que así se remoje el bizcochuelo.

### PLATANOS HOLLYWOOD

3 cucharadas azúcar                      3 plátanos                      3 claras  
 $\frac{1}{2}$  taza agua                      1 cucharada azúcar flor.

Se hace un almíbar de pelo con 3 cucharadas de azúcar en  $\frac{1}{2}$  taza de agua.

Se cortan en rebanadas los plátanos, se echan al almíbar caliente, pero que no hierva.

Se hace un merengue con las claras y el azúcar flor. Con la mitad de este merengue se revuelven los plátanos en la fuente que se ha de mandar a la mesa, se le da una forma redonda y se pone al horno suave. Con el merengue que ha

quedado se cubre el merengón, se clavetea con pedazos de plátanos y se vuelve a poner al horno.

### PLATANOS KINGSTON

3 plátanos	1 cucharada crema o leche cremosa	3 cucharadas nueces peladas y picadas.
½ taza azúcar negra	1½ cucharadas mantequilla	

Se calcula un plátano por persona.

Se pelan y raspan las fibras del plátano. Se cortan las rebanadas delgadas.

Se hace una salsa con el azúcar negra, crema o leche y la mantequilla, que se pondrá a hervir por unos 4 minutos o hasta que el azúcar esté disuelta y principiando a levantarse en burbujas.

Se vierte esta salsa sobre las rebanadas de plátanos que habrán sido previamente arregladas en copas individuales o en una compotera.

Se cubre finalmente con la crema batida, a la cual se le habrán mezclado unas nueces peladas y picadas.

### PLATANOS REINA

12 plátanos	6 cucharadas azúcar granu- lada	1 cucharada colaciones o mostacillas
6 huevos		1 vainilla.
6 cucharadas azúcar flor		

#### HUEVO MOLLE:

Con el azúcar granulada y la vainilla se hace un almíbar de pelo. Se baten las yemas durante  $\frac{1}{4}$  de hora y se les agrega el almíbar sin dejar de batir, luego se pone al calor del fuego hasta que espese, siempre revolviendo; después se deja enfriar.

Con las claras y el azúcar flor se hace un merengue.

Los plátanos se pican o se cortan en rebanaditas, luego en platitos o copas se ponen una capa de plátanos, una de huevo molle y se cubre y rodea con merengue.

Se decora y se le espolvorean mostacillas de colores.

### PLATANOS EN SORPRESA

3 plátanos	½ taza nueces peladas y molidas	½ taza crema batida ½ cucharada jugo de limón
------------	------------------------------------	--

Se pelan los plátanos y se les quitan las fibras astringentes. Se muelen con un tenedor y se les añaden el azúcar y jugo de limón.

Se echan las nueces a la mitad de la crema batida y esto se agrega a la papilla de los plátanos. Se hiela bien.

Se sirve en copas individuales o en una compotera y se cubre la superficie con crema batida.

### POSTRE CORINTO

½ taza pasas Corinto	3 yemas	galletas de bizcochuelo
½ » » corrientes	3 cucharadas azúcar flor	vino blanco.
	½ taza leche	



Se acaramela un molde.

Se remojan las galletas en vino blanco.

Se mezclan las pasas Corinto con las pasas corrientes.

Se arregla un molde con una capa de bizcochuelo, una de pasas, y se sigue alternando así hasta terminar.

Se baten las yemas con el azúcar flor. Cuando estén casi blancas, se les echa un poco de leche tibia y se baten por un momento más. Se echa esta crema en un molde. Se tapa y se pone a cocer al baño-maría por media hora. Se deja enfriar.

Se vacía el molde a una fuente y para servirlo se cubre con la siguiente salsa:

½ taza leche	1 palito vainilla	1 yema
2 cucharadas azúcar		1 cucharada maicena.

Se pone a hervir la leche con el azúcar y la vainilla.

Cuando esté hirviendo se le incorporan la yema batida y una cucharada colmada de maicena disuelta en un poquito de leche fría.

Se revuelve constantemente hasta que se enfríe.

### POSTRE DORA

4 huevos	2 hojas colapez disuelta	½ taza nueces o almendras picadas.
1 taza azúcar flor cernida	1 limón, el jugo	

Se baten las yemas con la mitad del azúcar hasta que estén blancas.

Se hace un merengue firme con las claras y el resto del azúcar. Se le añaden el jugo de limón y la colapez disuelta en un poco de agua.

Entonces se juntan los dos batidos y se les mezclan las nueces o almendras molidas.

Se sirve en copas.

### POSTRE INTIMIDAD

1 taza leche	vainilla o cáscara de limón	mermelada de damasco u otra.
4 cucharadas azúcar	5 yemas	
	1 clara	

Se hierve la leche con azúcar al gusto y con el perfume que se elija. Después se enfría y se le agregan las yemas y la clara batidas separadamente.

Se vierte a una budinera y se pone al horno.

Cuando el batido esté cuajado se retira del fuego y se deja enfriar.

Cuando esté frío se le extiende encima una capa de algún dulce o mermelada y se cubre con betún.

BETÚN:

3 claras	½ libra azúcar	agua.
----------	----------------	-------

### POSTRE LILIANA

1 libra azúcar	1 taza natas	4 yemas
4 claras		tostadas de bizcochuelo.

Se hace un almíbar de pelo.

Se baten las claras muy firmes y se les incorporan la mitad del almíbar y las natas.

Con las yemas y el resto del almíbar se hace un huevo molle.

Se arma el postre en una fuente poniendo una capa de bizcochuelo, otra de merengue, otra de huevo molle y así alternándolas hasta terminar con una de merengue.

Si se quiere se espolvorea encima con nueces o almendras picadas.

### POSTRE MARGARITA

$\frac{1}{4}$  kilo nueces  
4 huevos

$\frac{1}{2}$  libra azúcar

$1\frac{1}{2}$  docenas galletas de bizcochuelo.

Las nueces se tuestan al horno, se les quita el hollejo y se muelen bien.

Con  $\frac{1}{4}$  de libra de azúcar se hace un almíbar de pelo y éste se echa gradualmente a dos claras que estarán batidas muy firmes. Después se le agregan 4 yemas muy bien batidas también y, por último, las nueces molidas.

Se llena el fondo de una fuente que pueda ir al horno con una parte del batido, sobre esto se arregla una capa de bizcochuelo, y se siguen alternando las capas hasta terminar con una de batido.

Con las otras dos claras y el otro  $\frac{1}{4}$  de libra de azúcar se hace un merengue, y se cubre con él la fuente.

### POSTRE DE NUECES

$\frac{1}{4}$  kilo azúcar para almíbar  
30 pancitos azúcar

$\frac{1}{2}$  kilo nueces peladas o sean  
alrededor de 2 kilos en-  
teras

4 huevos

1 libra galletas Champagne-  
teras

Se muelen las nueces y las galletas en la máquina. Se baten las yemas y se les agrega el almíbar hecho con  $\frac{1}{4}$  kilo de azúcar. Se revuelve todo bien y se vierte a un molde enmantequillado. Este se pone al hielo cuidando de cargarlo con un peso encima para que se aprensé.

Con las claras y los 30 pancitos de azúcar se hace un merengue con el cual se cubre el molde ya vaciado y se pone al horno lo estrictamente necesario para que el betún se seque.

Es preferible hacer el postre el día antes de echarle el betún.

Se sirve frío.

### POSTRE RUTINARIO

4 claras

$\frac{1}{2}$  libra azúcar en pancitos

mermelada o frutas frescas

Se hace con el azúcar un almíbar de pelo.

Se baten las claras muy firmes y se les incorpora el almíbar de a hilitos.

Se acaramela un molde y se echan en él, una capa de merengue, otra de mermelada o de frutas frescas si se prefiere, y así sucesivamente hasta terminar con una de merengue.

Se pone al horno a cocer en baño-maría de 5 a 10 minutos.

### POSTRE VALENCIANO

20 pancitos azúcar  
3 naranjas

2 tazas leche

2 yemas  
5 hojas colapez.

Se restriegan los 20 pancitos de azúcar en las naranjas, con lo que quedan amarillos. Se ponen al fuego en la leche fría hasta que se deshagan.

Se retiran del fuego y se les agregan las yemas y la colapez disuelta en un poco de agua caliente.

Ya todo cocido y aun tibio, se le agrega el jugo de las tres naranjas.

Se vierte a un molde mojado en agua y herméticamente tapado que se encierra en hielo con sal, por 3 horas.

Se vacía y resulta una exquisita jalea helada.

### POSTRE ZAZA

galletas de bizcochuelo	2 yemas	el perfume que se pre-
leche	1 hoja colapez	fiera
1 taza almendras	1 copita pisco u otro licor	½ taza azúcar flor.

Se pelan y muelen las almendras.

Se baten las yemas con una cuchara de madera, hasta que estén muy espumosas. Se les echan el azúcar flor y el bizcochuelo remojado en licor.

#### EL MERENGUE:

2 claras	2 cucharaditas mantequilla	½ libra azúcar.
----------	----------------------------	-----------------

Se hace un almíbar de pelo al cual se le incorpora la mantequilla.

Se baten las claras muy firmes y se les echa de a hilos el almíbar. Se sigue batiendo hasta que estén muy firmes.

Se arregla la crema en una fuente, se le echa el merengue y se revuelve todo muy bien.

Se adorna encima con almendras.

### SABAYON

200 gramos vino «Graves» o «Marsala»	80 gramos azúcar flor	6 yemas de huevos frescos ralladura de limón.
---	-----------------------	--

Se mezclan en una cacerola las yemas y el azúcar. Se pone sobre fuego muy suave y se le va echando el vino, poco a poco. Se bate mucho, aumentando, poco a poco, la fuerza del fuego, pero sin llegar a hervir. Esto se hace una mousse muy abundante.

Estará listo cuando ya todo esté algo más espeso.

Entonces se le echa la ralladura de limón y se mezcla bien.

Se le pueden añadir a esta salsa distintos licores para darle el gusto que se quiera.

### SINFONIA BANANESCA

dulce de frutillas	crema Chantilly	azúcar flor
plátanos en rebanadas		vainilla.

Se cubre el fondo de una compotera con unos dos centímetros de dulce de frutilla. Se arregla encima una capa de rodajas muy delgadas de plátanos y, sobre esto, se le echa la crema batida y perfumada con vainilla.

Se tienen copas adecuadas; resulta más lucido arreglar cada una en el orden indicado y adornarlas, haciéndoles unos pequeños dibujos encima, ya sea con frutillas escogidas del mismo dulce o con tiritas muy finas de cáscaras de naranjas confitadas.



También queda exquisito y más elegante si se tiene un buen Savarin en forma de anillo y se le rellena el centro con la misma combinación.

### SYLLABUB

$\frac{1}{2}$ litro crema	6 onzas azúcar flor	$\frac{1}{2}$ taza Jerez
$\frac{1}{2}$ taza cognac		3 limones.

Se pelan los limones quitándoles sólo la parte amarilla. En seguidas se les exprime el jugo y en éste se remojan las cáscaras por cuatro horas. Entonces se cuele este jugo sobre el azúcar.

A ésta se le agregan el Jerez, el cognac y la crema y se bate vigorosamente hasta que esté convertida en una espuma dura. A medida que se levante se va sacando y llenando las copas en que se va a servir.

Los Syllabubs deberán mezclarse en la víspera del día en que se les necesita.

### TIMBAL DE CIRUELAS

$\frac{1}{2}$ libra ciruelas secas vino tinto	100 gramos azúcar chancaca pasas Rhum	250 gramos harina sal.
--	---	---------------------------

Se remojan las ciruelas en agua durante algunas horas. Cuando estén bien hinchadas se parten por el costado y se les retira el hueso.

Se cuecen por 10 minutos en vino tinto con un poco de agua y el azúcar chancaca.

Cuando el jugo esté bien reducido se retira del fuego y se deja enfriar.

Separadamente se remojan algunas pasas en unas cucharadas de Rhum.

#### LA MASA:

1 cucharada azúcar	mantequilla	$\frac{1}{2}$ copa agua tibia
1 huevo		$\frac{1}{4}$ kilo harina.

Se echa la harina en un perol y se hace un cráter al centro. Se le echan un poco de sal, una cucharada de azúcar, un huevo entero y el mismo tamaño de éste en mantequilla. Se mezcla todo, se le agrega el agua tibia y casi sin tocarla con las manos se forma una bola de masa. Ésta se divide en tres partes que se reunirán nuevamente para formar la bola.

Se forma una tarta y ésta se cuece al horno. Cuando esté lista se rellena con las ciruelas y pasas mezcladas, y se sirve.

### TURRON DE NARANJAS

$\frac{1}{2}$ kilo azúcar en pancitos	2 naranjas, su jugo agua	2 claras.
---------------------------------------	-----------------------------	-----------

Se hace un almíbar de pelo con el azúcar, el jugo de naranjas y un poquito de agua.

Se baten las claras como para merengue, se les echa el almíbar hilo a hilo, y se sigue batiendo hasta que quede unido y consistente.

### TURRON DE VINO

1 vaso vino blanco	1 libra azúcar en pancitos	4 claras.
--------------------	----------------------------	-----------

Se hace un almíbar de pelo con el vino y el azúcar.

Se baten las claras muy firmes y se les va dejando caer el almíbar de a hitos. Se sigue batiendo hasta que el merengue esté muy duro.

### TUTTI FRUTTI

$\frac{1}{2}$  litro leche  
5 yemas

12 hojas colapez

$\frac{1}{4}$  kilo frutas variadas  
1 palito vainilla.

Se hace una crema con la leche, la vainilla, las yemas y 6 hojas de colapez. Se vierte la mitad de esta crema en un molde que esté sumergido en hielo.

Se pican las frutas de la estación que se deseen, se espolvorean con azúcar y se riegan con las otras 6 hojas de colapez disueltas en agua.

Se destila de las frutas el jugo que puedan tener y se echan al molde donde está la crema cuajada. Sobre ellas se vierte el resto de la crema.

Se deja al hielo hasta que se amolde, lo que durará alrededor de 4 horas. Para vaciarlo se sumerge un instante en agua caliente.

### VACHERIN DE FRUTAS

6 claras de huevos batidas  
firmes  
1 cucharadita polvos de vai-

nilla  
1 taza crema  
1 cucharadita vinagre

2 tazas azúcar  
frutillas, frescas o fram-  
buesas.

A las claras batidas muy duras, se les agrega el vinagre con la vainilla. En seguida se le incorpora el azúcar.

Se vierte este batido en moldes muy enmantequillados, de forma redonda y bajos, para que con ellos se puedan formar las diferentes capas de una torta. Deben ser puestos en un horno muy suave y por unos 40 minutos.

Para formar la torta, se colocan una capa de merengón, otra de fruta, ya sea cortada o entera y según tamaño, y revuelta con la crema batida con un poco de azúcar. Este orden se repite dos o tres veces, según sea el molde que se haya elegido.

Se termina con la crema y se sirve acompañado de una salsa con un puré de las frutas elegidas, molidas con un poco de azúcar.

#### NOTA:

También se puede hacer con tajadas de duraznos y helados de vainilla, en vez de fresas y crema.

### VACHERIN VILLA SERENA

4 claras de huevo

$\frac{1}{2}$  libra azúcar flor cernida.

Se hace un merengue con las claras heladas y batidas muy firmes. Cuando el batido esté duro, se le deja caer de golpe el azúcar y sólo se revuelve. (No debe batirse para que las claras no se conviertan en aceite.) Con el merengue se forman tres tortas iguales, llenando tres anillos abrochados, que se colocan sobre un latón enmantequillado que vaya al horno. Dos de las tortas se cortan en cruz, pero se guardan las partes juntas porque hay que reconstituirlas más adelante. Se ponen a un horno muy suave por unas tres horas, lo que permite que estos merengues se sequen completamente y queden hasta crujidores.

## HELADOS:

1 litro leche  
 ½ libra azúcar en pancitos  
 2 yemas de huevo  
 frutas de la estación para

darle el perfume que se  
 quiera. Se pueden usar  
 fresas, plátanos, lúcu-

mas, frambuesas, fru-  
 tillas, jugo de naranjas,  
 damascos, café con le-  
 che, etc.

Se hierva por una hora sobre fuego muy lento la leche con la mitad del azúcar. Se baten bien las yemas y se les va incorporando el otro ¼ libra de azúcar. El batido debe hacerse sobre la plancha de la cocina, pero naturalmente no sobre fuego directo, sino a un calor suave para que quede un batido tan ligado como crema rusa. Cuando esté listo se pone a enfriar.

La fruta que se haya elegido para el sabor del postre se pasa por el tamiz, y debe resultar como una taza de papilla, la que será incorporada al batido de las yemas. Todo mezclado se le agrega gradualmente al litro de leche cocido con el azúcar, y terminada esta operación se vacía la crema al molde en que se deben hacer los helados. Se deben cuajar en más o menos media hora.

Para armar el postre habrá que poner el merengue que se ha dejado entero sobre una fuente redonda, sobre esto se echa una capa de helados y encima se colocará uno de los merengues partidos en cuatro, pero que por fuera aparecerá entero. Sobre éste se forma otra capa de helados, cuidando de que éstos penetren bien en los intersticios que habrán dejado los cortes. Encima se coloca el otro merengue partido, cuidando de dejar los cortes en sentido contrario, es decir, que queden sobre la parte entera del de abajo. Se vuelve a cubrir con helados y esta vez se alisará bien la superficie con un cuchillo, lo que lo hace aparecer como una gran torta.

Se decorará según la fruta que se haya elegido, es decir, claveteado de fresas, o con cascotes de naranjas acaramelados, o simplemente con un dibujo de merengue.