

POSTRES CALIENTES

ARROZ CON LECHE

ARROZ:

1 taza arroz
 $\frac{1}{2}$ litro leche

$\frac{1}{2}$ libra azúcar en pancitos
 $\frac{1}{4}$ litro crema
vainilla

bizcochuelos
tajadas de plátanos.

MERENGUE:

3 claras de huevo

$\frac{1}{2}$ libra azúcar flor.

Se cuece el arroz en leche con azúcar, vainilla y crema.

Se hace un merengue con las claras batidas muy firmes y media libra de azúcar flor.

Se arregla una compotera con unas galletas de bizcochuelo y unas tajadas de plátanos.

Se vierte el arroz con leche sobre el bizcochuelo y los plátanos y se cubre todo con merengue.

ARROZ PALERMO

1 litro leche
1 cucharada arroz

1 cucharada mantequilla
(muy fresca)

1 taza azúcar
cáscara de limón.

Se echan en una budinera que pueda ir al horno el arroz, la leche y la mantequilla. Se pone sobre la plancha hasta que el arroz esté un poco cocido. Entonces se les agregan el azúcar y las cáscaras de limón, u otro perfume que se prefiera.

Cuando ya principie a espesar se retira del fuego y se pone al horno hasta que esté bien cocido y de un color café con leche.

Se puede servir frío o caliente.

CAMOTES AL HORNO

4 camotes rallados
2 huevos

$\frac{1}{2}$ taza azúcar
2 tazas leche
 $\frac{1}{2}$ taza chancaca

1 cucharada mantequilla
perfumes a voluntad.

Se mezcla todo bien y se echa a una budinera muy enmantequillada. Se pone en un horno moderado por $1\frac{1}{2}$ horas.

También se pueden hacer rellenando las medias cáscaras con el puré y poniéndolas así al horno a dorar.

CAMOTE CON JEREZ

6 camotes
1 cucharada crema

1 cucharada Jerez

2 cucharadas mantequilla
sal y pimienta.

Se asan los camotes. Se cortan en dos a lo largo. Se les vacía todo el centro y se muele. Se sazona, se le echan crema y mantequilla y la cucharada de Jerez. Se rellenan las cáscaras con este puré y se ponen a asar nuevamente.

DURAZNOS FLAMBES

200 gramos aguardiente aromatizado con cognac u otro licor 6 duraznos
60 gramos azúcar flor ½ litro almíbar delgado.

Se pelan los duraznos sumergiéndolos en agua caliente y en seguida frotándolos con una servilleta.

Se echan a una cacerola con un almíbar delgado para darles un ligero hervor.

Se arreglan después en una fuente honda de metal que resista el fuego. Se le echan 150 gramos del aguardiente, se cubre la cacerola y se calienta nuevamente por un momento. Después se arde y mientras esté en llamas se le espolvorea el azúcar que se irá acaramelando con el contacto de la llama.

Se termina regándolo con el resto del aguardiente que se calentará también.

FLAN DE CHOCOLATE

almendras ralladura de limón 2 cucharadas harina
1 pan chocolate 4 huevos 6 pancitos azúcar.

Se muele un puñado de almendras con el azúcar.

Se ralla el chocolate y se mezcla con el limón.

Se baten las claras muy firmes y se les incorporan las yemas sin batir, el chocolate, las almendras y la harina.

Se vierte a un molde enmantequillado y se pone a cocer al baño-maría.

LA SALSA:

1 taza leche 2 yemas cáscara de limón
2 cucharaditas harina canela y vainilla azúcar.

Se hace cocer la leche con azúcar al gusto, vainilla, canela y una cáscara de limón.

Cuando ya esté hirviendo se le incorporan las yemas y la harina disuelta en un poquito de leche fría.

Se revuelve constantemente hasta que se convierta en una crema espesa.

Se vierte caliente sobre el flan.

FRUTILLAS CANNES

1 kilo frutillas 3 claras de huevo crema (facultativo),
azúcar flor al gusto

Se pasan las frutillas por el tamiz y se les pone azúcar flor al gusto.

Se les incorporan las claras de huevo batidas.

Se pone a un horno vivo por 15 o 20 minutos y se sirve inmediatamente.

Se le puede agregar un poco de crema batida si así se desea.

MANZANAS A LA MANTEQUILLA

manzanas mantequilla perfume de vainilla
rodajas de miga de pan del azúcar flor dulce de fresas, frambuesas,
tamaño de las manzanas etc.

Se pelan las manzanas y se les hace un hueco al centro, sacándoles todas las pepas.

Se cortan rodajas de miga de pan del tamaño de las manzanas y de unos 2 centímetros de espesor y se doran de los dos lados en mantequilla.

Se ponen las rodajas en una fuente enmantequillada que se pueda poner al fuego y se coloca una manzana sobre cada una. Se llena el hueco del centro con la mantequilla.

Se ponen al horno y cuando la mantequilla haya sido absorbida se les pone más para que las manzanas se saturen completamente. En seguida se espolvorean junto con los canapés con azúcar en polvo, perfumada con vainilla.

Se doran al horno.

Se decoran finalmente los huecos de las manzanas con dulce de fresas o de frambuesas, etc., según el gusto, y se sirven calientes.

MANZANAS SOUFLÉES

12 manzanas	$\frac{1}{2}$ libra azúcar en «pancitos»	2 tazas mermelada (colmadas)
4 copitas cognac	8 claras de huevo	vainilla.

Se vacian las manzanas de la pulpa, cuidando de no perforar la cáscara. Se riegan interiormente con un poquito de cognac y se dejan macerar.

Con la pulpa se hace una mermelada bien espesa, perfumada con vainilla y no demasiado azucarada.

Se baten las claras de huevo muy firmes y se mezclan con la mermelada. Se rellenan las cáscaras de manzanas con el batido, se alisan encima con un cuchillo y se les espolvorea azúcar. Se ponen a un horno muy fuerte para que se levanten pronto. Se presentan arregladas sobre una servilleta.

MUSELINA

3 yemas	$\frac{1}{2}$ limón, la ralladura	1 cucharada mantequilla
2 cucharaditas Baking Powder	100 gramos azúcar flor	3 claras
	20 » chuño	2 cucharadas azúcar.

Se baten las yemas con los 100 gramos de azúcar por $\frac{1}{4}$ de hora. Se le agrega, poco a poco, el chuño y se continúa batiendo por $\frac{1}{4}$ de hora más. Se le echan en seguida la ralladura de limón, el Baking Powder y la mitad de las claras que se habrán batido muy firmes.

Se enmantequilla el molde y se le espolvorea el azúcar.

Se vierte el batido al molde y se cubre con el resto de las claras.

Se pone al horno por $\frac{1}{2}$ hora.

Se debe acompañar de miel de palma o de la salsa que se prefiera.

PASTEL INGLES DE MANZANAS

2 libras manzanas	4 clavos de olor	limón
2 cucharadas azúcar flor	$\frac{1}{4}$ cucharadita ralladura de	masa para tarta.

Se pelan las manzanas, se les quita todo el centro y se cortan en tajadas gruesas.

Se uslerá la masa en un óvalo un poco más grande que la budinera que se vaya a usar. Se coloca la budinera a la inversa sobre la masa y ésta se corta, dejándole un margen de un centímetro por todo el derredor. Con el resto de la masa se forran bien las orillas de la budinera.

Se pone la mitad de las manzanas al fondo de la budinera, se les espolvorean el azúcar, la cáscara de limón, y sobre esto el resto de las manzanas.

Se humedecen las orillas con agua fría y se pega la tapa de masa encima, haciéndole algunos repulgos a intervalos regulares para que el interior quede herméticamente cerrado.

Se pone a un horno vivo de 40 a 50 minutos, y cuando la pasta se haya levantado se pinta ligeramente encima con agua fría, y se le espolvorea bastante azúcar flor. Esta operación se hace lo más de prisa que se pueda e inmediatamente se vuelve a poner el pastel en el horno para terminarlo. Todo el cocimiento deberá tardar alrededor de una hora.

Se puede servir caliente o frío. Si se fuera a comer frío, habría que levantarlo un poco un extremo de la tapa, para dar salida al vapor que se ha acumulado dentro a fin de evitar que la masa se ponga lacia.

PERAS BALZAC

3 peras grandes	1 cucharada chuño	1 onza mantequilla
agua	2 cucharadas azúcar flor	4 yemas de huevo
azúcar en «pancitos»	$\frac{3}{4}$ litro leche	jalea de membrillo
vainilla		galletas de champagne.

Se cuecen las peras en muy poca agua con azúcar y vainilla, cuidando de que no queden muy blandas.

Se hace una crema con el chuño, la leche, 2 cucharadas de azúcar y 1 onza de mantequilla. Esta crema se cuece a fuego lento, revolviendo hasta que espese; entonces se le agrega otra cucharadita de mantequilla.

Las peras bien destiladas se ponen en una fuente que vaya al horno y se cubren con la crema. Sobre esto se extiende una capita delgada de jalea de membrillo. Las galletas de champagne se muelen bien y se espolvorean sobre toda la fuente. Se pone por unos 10 minutos al horno.

PERAS O MANZANAS RELLENAS

6 peras	3 huevos	$\frac{1}{2}$ litro leche
1 libra azúcar en «pancitos»		vainilla.

Se pelan las peras y se cuecen con una libra de azúcar y poca agua. Se sacan de allí las peras cuando ya estén suficientemente cocidas, se les vacía cuidadosamente el centro y se dejan colocadas sobre la fuente en que se van a servir.

Con el jugo que ha quedado se hace un almíbar de pelo.

A esto se le agregan las claras batidas firmes con lo que resulta un merengue italiano.

Por separado se baten ligeramente las yemas. Se mezclan con el $\frac{1}{2}$ litro de leche, la vainilla y dos cucharadas de azúcar.

Se hierva todo junto y se hace una crema con la cual se rellenan las peras.

En seguida se cubren con el merengue, y se adornan con mermelada de damasco.

PIÑA HABANA

2 tazas harina	1 libra azúcar negra	crema batida
$\frac{1}{4}$ » mantequilla	1 huevo	piña.

Se cierne la harina. Se le agregan un huevo, $\frac{1}{2}$ taza de mantequilla y el jugo de un tarro de piña.

Se echan en una sartén $\frac{3}{4}$ taza de mantequilla, el azúcar negra y la piña rallada y se cuece durante 3 minutos.

Se vacia esta preparación en una budinera y se le mezclan bien la harina y demás ingredientes.

Se pone a un horno vivo de 30 a 45 minutos.

Después se vacia sobre una fuente extendida y se cubre con crema batida con azúcar.

Se sirve caliente.

PLATANOS ASADOS

8 plátanos

1 taza azúcar en pancitos
2 limones, el jugo

mantequilla.

Se pelan los plátanos y se cortan por mitades.

Se riegan con jugo de limón y se les espolvorea azúcar.

Se arreglan en una asadera con bastante mantequilla, poniendo dos terrones de azúcar sobre cada plátano.

Se ponen a un horno moderado por 25 minutos. Cuando estén dorados conviene volverlos del otro lado para que queden de un color parejo.

SOUFFLÉ DE CAFÉ

Al batido N.º 2 de Soufflé se le echa media taza de esencia de café.

SOUFFLÉ CEVÉNOLE

Batido de Soufflé N.º 1 a la vainilla, mezclado con pedacitos de castañas confitadas y daditos de galletas de bizcochuelo remojados con Kirsch.

SOUFFLÉ DE CHOCOLATE

1 onza mantequilla
 $\frac{1}{2}$ cucharadita esencia de
vainilla

$\frac{1}{2}$ taza leche
1 onza harina
1 » azúcar flor

3 onzas chocolate
3 yemas de huevo
4 claras de huevo.

Se ralla el chocolate muy fino.

Se derrite la mantequilla en una cacerola, se le añade la harina y se revuelve hasta que todo esté bien mezclado. Se le incorporan el chocolate y la leche, sin dejar de revolver. Esta operación se hace retirada del fuego y se continuará revolviendo hasta obtener una crema suave.

Se vuelve a poner al fuego y se deja hasta que espese al punto de despegarse de las orillas de la cacerola y durante todo este tiempo se continúa revolviendo y batiendo.

Se quita la cacerola del fuego y se deja enfriar un poco la preparación. Entonces se le incorporan de a una por una las yemas batidas y por fin el azúcar y la esencia de vainilla.

Separadamente se baten muy firmes las claras y se incorporan al batido anterior.

Se echa a un molde de soufflé bien enmantequillado al cual se le pondrá en los bordes una tira de papel engrasado para evitar que el soufflé se derrame.

El molde se colocará en una asadera con agua hirviendo, pero que ésta alcance a llegar sólo hasta la mitad del molde.

Se cubre el soufflé con un papel engrasado y se pone al horno moderado. Deberá tardar alrededor de media hora.

Se puede servir con una salsa Custard.

SOUFFLÉ DE CHOCOLATE JAMAICA

1 cucharada harina	1 cucharada chocolate mo-	½ cucharada vainilla
½ taza crema o leche	lido	2 cucharadas mantequilla
2 cucharadas azúcar flor	3 huevos	caliente.

Se disuelve la harina en la leche o crema hasta que quede una pasta homogénea.

Se le agrega el azúcar y se vierte en la cacerola en que esté la mantequilla caliente. Se revuelve sobre el fuego hasta que hierva y espese.

Se vacía a un tiesto de porcelana donde se mezclará con el chocolate rallado y se deja enfriar.

Se baten separadamente las claras de las yemas.

Las yemas se revuelven con la pasta de la harina y se perfuma con vainilla.

Se bate todo vigorosamente por unos minutos.

Por fin se le agregan las claras batidas muy firmes y se vierte a un molde especial de soufflé, llenándolo en sus $\frac{3}{4}$ partes para dejarle el espacio necesario a fin de que levante en el horno.

El horno debe estar vivo y tardará $\frac{1}{2}$ hora o más en cocerse debidamente el soufflé.

Puede servirse acompañado de una salsa de crema u otra.

SOUFFLÉ DE DAMASCOS

Al batido de soufflé de frutas se le echan $\frac{3}{4}$ de taza de puré de damascos y se perfuma con Kirsch.

SOUFFLÉ DE FRAMBUESAS, FRESAS O FRUTILLAS

Al batido de soufflé de frutas se le echan $\frac{3}{4}$ de taza de puré de frambuesas, fresas o frutillas tamizadas.

SOUFFLÉ MONTREUIL

Al batido de soufflé de frutas se le echan $\frac{3}{4}$ de taza de pulpa de duraznos tamizada.

Se adorna con cascotes de duraznos pelados, cocidos en almíbar, destilados y regados con Kirsch.

SOUFFLÉ DE PLATANOS

4 plátanos

1 naranja
3 huevos

1 onza azúcar flor.

Se pelan los plátanos y se pasan por el tamiz, se les añaden el azúcar, la ralladura de limón y el jugo de naranja.

Se baten las yemas y se van agregando una por una.

Se baten las claras muy firmes y también se incorporan a la preparación anterior.

Se vacía a una fuente de soufflé bien enmantequillada y se pone a un horno bastante caliente.

Se le pueden echar ralladura y el jugo de un limón o unas gotas de licor en vez del jugo de naranjas.

TOSTADAS NEGRAS

Se cortan rebanadas de pan francés o de molde. Se enmantequillan bien y se calientan en el horno.

Al momento de servir las se sumergen y pasan por miel de azúcar negra que se tendrá de antemano hirviendo en la sartén.