Cake Roll de Dulce de Leche y Crema de Tofu

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Crema chantilly de tofu

Aceite de coco neutro: 120 Gramos
Chaucha de vainilla: 1/2 unidad
Tofu: 440 Gramos
Azúcar orgánica: 160 Gramos
Leche de almendras: 60 c.c.

Garrapiñada de avellanas

Agua: 200 c.c.
Avellanas: 200 Gramos
Sal: 1 Pizca
Esencia De Vainilla: 15 c.c.

Pionono

Azucar: 60 grs.
Esencia De Vainilla: c/n
Huevos: 330 Gramos
Sal: 5 Gramos
Harina integral: 60 Gramos
Miel: 30 Gramos

Relleno

Almendras tostadas fileteadas: 50 Gramos
Arándanos: 150 Gramos
Dulce de leche: 700 Gramos
Chocolate semi amargo: c/n
Moras: 150 Gramos

Preparación de la Receta

Garrapiñada

- Disolver en una ollita a fuego medio el azúcar en el agua.
- Agregar avellanas, esencia de vainilla, pizca de sal y cocinar revolviendo a fuego suave hasta que el azúcar cristalice (se ponga toda blanca).
- Mantener en el fuego y seguir revolviendo hasta que se fundan los cristales de azúcar y se caramelicen las avellanas.
- Retirar del fuego y reservar.

Crema de tofu

- Licuar **tofu**, azúcar integral, leche de almendras, aceite de coco neutro y las semillas de la *chaucha* de vainilla hasta tener una **crema** lisa.
- Reservar en frío.

Pionono

- Batir huevos, azúcar, vainilla, sal y miel hasta punto letra.
- Agregar *harina* tamizada mezclando con movimientos envolventes.
- Cocinar en placa 30x40 con papel *manteca* aceitado a 170° C por 10 minutos.
- Dejar entibiar y reservar arrollado.

Armado

- Esparcir la *crema* de *tofu* delicadamente en el interior del pionono.
- Agregar por encima el dulce de leche y untar prolijamente sobre la *crema*.
- Añadir almendras tostadas fileteadas, *arándanos*, moras y arrollar con ayuda del papel *manteca*.
- Llevar a frío por 30 minutos.
- Cubrir prolijamente el exterior del pionono y agregar por encima garrapiñadas picadas y *chocolate* rallado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arrollado-de-dulce-de-leche-y-ccrema-de-tofu