

Baked Alaska de dulce de leche

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Baked

Salsa de chocolate: A gusto

Helado de chocolate: 400 g

Helado de Vainilla: 400 g

Brownie

Manteca: 230 g

Azucar: 1 y 1/2 Tazas

Sal: Una pizca

Nueces: 1/2 Taza

Decoración

Chocolate cobertura: 200 g

Merengue

Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria

Cremor tártaro: 1 cdita.

Claras: 6 Unidades

Dulce de leche: 200 grs.

Nueces: 1 Taza

Merengue:

Chocolate amargo: 150 g

Huevos: 4 Unidades

Esencia De Vainilla: 1 cdita.

Harina: 1/2 Taza

Azucar: 12 cdas.

Preparación de la Receta

Brownie

- Pique el *chocolate*, disponga en un bowl y derrita sobre baño María suave.
- Incorpore la *manteca*, revuelva hasta que se funda y deje bajar la temperatura.
- Bata el azúcar con los huevos hasta que se tornen de *color* pálido.
- Sin dejar de batir agregue la vainilla, el *chocolate* derretido con la *manteca* en forma de hilo y termine de batir.
- Incorpore la *harina*, sal y mezcle con movimientos suaves.
- Finalmente integre las nueces picadas.
- Extienda sobre una bandeja forrada con papel *manteca* enmantecado de 25 x 30 cm de lado.
- Cocine en el horno precalentado a 190° C durante 20 minutos aproximadamente.

Decoración

- Pique el *chocolate*, disponga en un bowl y derrita sobre baño maría suave
- Vierta el *chocolate* sobre una superficie forrada con papel film y extienda hasta formar una lámina fina.
- Lleve al frío hasta que solidifique y luego corte en trozos.

Merengue

- Bata las claras con el azúcar, el cremor tártaro y la vainilla hasta obtener un merengue firme.

Baked

- Forre la base de un bowl individual con papel film, arme una capa de helado de *chocolate*, rocíe con salsa de *chocolate*, luego arme una capa de helado de vainilla, dulce de leche, nueces picadas y termine con un disco de brownie.
- Cubra con papel film y reserve en el freezer.
- Desmolde dejando el brownie hacia *abajo* y cubra con el merengue.
- Gratine rápidamente en el horno caliente con la puerta abierta.

Presentación

- En el centro de un plato sirva el baked y decore con los trozos de *chocolate*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/baked-alaska-de-dulce-de-leche>