

# 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

## Preparación de la Receta

**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.

## 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 *ajo* 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>