Balcarce My Way



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Armado

Dulce de leche: c/n

Merengues suizo en listón: c/n

Bizcocho

Claras de huevo: 8 Unidades
Esencia De Vainilla: 1 cda
Sal: 1 Pizca

Azucar: 250 grs.
Harina: 190 Gramos
Yemas: 8 Unidades

Decoración

Crema chantilly: 500 Gramos

Lajas de chocolate: c/n

Relleno

Azucar: 50 grs.
Crema de leche: 500 Gramos
Esencia De Vainilla: c/n

Castañas en Almibar: 200 Gramos
Duraznos en almibar: 200 Gramos
Nueces garrapiñadas : 200 Gramos

Preparación de la Receta

Bizcocho

- En batidora con globo montar claras de *huevo* a punto nieve

- Sin dejar de batir agregar en forma de lluvia azúcar hasta formar el merengue francés de picos firmes
- Añadir yemas de *huevo* mezcladas con esencia de vainilla con espátula de goma con movimientos envolventes
- Incorporar en 2 tandas también con movimientos envolventes *harina* tamizada con pizca de sal.
- Repartir en 2 placas de horno con papel antiadherente, alisar con espátula y llevar a horno a 180° C por 10 minutos

Relleno

- Batir *crema* de leche, esencia de vainilla y azúcar a punto chantilly
- Reservar 1/3 de la *crema* y a la cantidad restante incorporar nueces garrapiñadas picadas, duraznos en *almíbar* picados y castañas en *almíbar* en trozos pequeños

Armado

- Cortar los bizcochos en 3 cuadrados del tamaño del marco a usar
- Colocar dentro de la cintura cuadrada una base de *bizcocho*
- Agregar listones de merengue suizo pegados al *bizcocho* con dulce de leche y cubrir con otro cuadrado de masa
- Agregar el relleno de *crema*, castañas, duraznos y nueces y tapar con otro *bizcocho*
- Terminar con la *crema* reservada por encima y emparejar la superficie con espátula
- Llevar a heladera y una vez frío cortar a la mitad para obtener 2 lingotes
- Decorar con *crema* chantilly en manga y lajas de *chocolate* blanco

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/balcarce-my-way