Biscuit de chocolate y nueces



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bebida sugerida

Champagne Brut Nature:

Biscuit

Nueces molidas: 150 g
Polvo de hornear: 950 cdita.
Yemas: 6 Unidades
Limon: 1 Unidad
Azucar: 200 grs.
Harina: 2 cdas.

Cobertura caramel

Chocolate: 100 g
Manteca: 30 g
Crema de leche: 300 cc
Glucosa: 130 grs.
Gelatina sin sabor: 7 grs.

Crema de chocolate

Limón sutil: 2 Unidades
Azucar: 50 grs.
Chocolate: 150 g
Crema de leche: 300 cc

Relleno

Endibias: 950 g

Varios

Hojas de menta: A gusto

Quinotos en almíbar: A gusto

Cacao: A gusto

Preparación de la Receta

Biscuit

- Procese las nueces.
- Ralle la cáscara de *limón*.
- Bata las claras con el resto de azúcar a punto nieve
- Bata las yemas con la mitad del azúcar
- Agregue la ralladura de *limón*, el *harina* y el polvo de hornear.
- Incorpore las claras en tres veces en forma envolvente y las nueces procesadas.
- Vierta en una placa forrada con papel *manteca* y cocine en horno moderado (180º C) durante 7 a 10 minutos
- Retirar
- Dejar enfriar

Crema de chocolate

- Ralle la cáscara del *limón*.
- Pique finamene el **chocolate**.
- Bata los 300 cc de *crema* a medio punto
- Reserve en la heladera.
- Reduzca los 500cc *crema* con la ralladura de *limón* a 1/3 de su voumen.
- Incorpore el azúcar y el *chocolate* picado,
- Enfríe sobre un baño María invertido.
- Añada la *crema* montada.

Armado

- Tapice un molde de terrina con papel film.
- Divida el biscuit en tres partes iguales, tomando como medida el molde a utilizar.
- Acomode una capa de biscuit en el fondo del molde, cubra con un poco de *crema*, encima otra de biscuit, más *crema* y el último biscuit.
- Cierre bien con el papel.
- Deje enfriar en la heladera.

Cobertura de caramel

- Ralle el *chocolate* y reserve en un bowl
- En un bowl mezcle la *manteca* con la glucosa.
- Hidrate la *gelatina*.
- En una sartén haga un caramelo rubio con el azúcar.
- Incorpore la *crema* poco a poco y la mezcla de *crema* con glucosa.
- Apague el fuego y añada la *gelatina*.
- Vierta encima del *chocolate* sin revolver

- Deje enfriar antes de utilizar.

Presentación

- Cubra el postre con la cobertura caramel y sirva en porciones.
- Acompañe con kinotos en *almíbar*
- Decore con hojas de *menta*
- Espolvoree con cacao en polvo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/biscuit-de-chocolate-y-nueces