Canasto con Higos



Ingredientes

Manteca: 120 g
Chocolate semi amargo: 130 g
Huevo: 1 Unidad
Cacao: 10 g
Azucar: 150 grs.
Yemas: 4 Unidades
Claras: 4 Unidades

Preparación de la Receta

Bizcocho

- Batir con la lira el azúcar, el cacao y la *manteca*
- Incorporar las yemas, el *huevo* y el *chocolate* derretido
- Con movimientos envolventes sumar por último las claras a nieve
- Cocinar en horno a 170 grados por 15 a 20 minutos.

Para el armado

- Comenzar el bloque con la base de telgopor, intercalando capas de *bizcocho* y *crema* de *manteca* de *chocolate* hasta llegar a la altura deseada
- Tallar el bloque con la guía del molde de cartón
- Hacer una mezcla con el *bizcocho* desmigado y *crema* de *manteca* de *chocolate* para revocar el bloque
- Llevar a la heladera
- Estirar masa para cubrir tortas y forrar el bloque frío.

Para los higos

- Procesar la masa de *bizcocho* sin *harina* y dar forma de higos
- Reservar en la heladera y una vez fríos forrar con masa para cubrir *color* violeta.

Para el armado del canasto

- Modelar listones con pasta de goma para cubrir el *bizcochuelo* forrado
- Pegar con agua y realizar los detalles del canasto
- Pintar las decoraciones y los higos con pintura comestible.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/canasto-con-higos