

Copa de mascarpone

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Biscuit

Huevos: 5 Unidades

Azúcar: 4 cdas.

Harina: 3 cdas.

Miel: 1 cda.

Maní picado: 100 g

Relleno

Frambuesas: 200 grs.

Almíbar: 1 Taza

Chocolate: 100 g

Queso mascarpone: 250 grs.

Crema de leche: 300 grs.

Castañas: Cantidad deseada

Frutillas: 100 grs.

Azúcar impalpable: Cantidad necesaria

Almíbar de Rhum: Cantidad deseada

Yemas: 5 Unidades

Nutella (Crema de avellanas): 100 g

Cafe soluble: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Biscuit

- Bata los huevos junto con el azúcar hasta *blanquear*, luego agregue la miel, bata nuevamente y e incorpore la *harina* previamente tamizada, por ultimo añada el *maní* previamente picado y termine de mezclar con una espátula en forma envolvente.
- Extienda la preparación sobre una placa con papel *manteca* y cocine en horno a 200°C durante 10 minutos aproximadamente.

Relleno

- Bata las yemas unos minutos y añada el *almíbar* caliente en forma de hilo
- Siga batiendo hasta montar las yemas.
- Una vez montadas retire y coloque en un recipiente junto con la *crema* de leche y el queso mascarpone, mezcle bien hasta integrar los ingredientes
- Divida la preparación de mascarpone en tres recipientes y partes iguales.
- En uno de los recipientes agregue al mascarpone las castañas junto con la *crema* de avellanas, mezcle.
- Funda el *chocolate* a baño maría
- Una vez fundido por completo agregue el *café* soluble, mezcle y una vez tibio incorpórelo al segundo recipiente con mascarpone, mezcle bien.
- El tercer recipiente queda base.
- Reserve los tres en la heladera durante 1 hora aproximadamente.

Armado

- Corte en cuartos las frutillas.
- Corte el biscuit con un cortante circular de 6cm de diámetro aproximadamente.
- Dentro de una copa de boca ancha coloque una porción de la *crema* de mascarpone, *chocolate* y *café*, encima acomode un círculo de biscuit, humedezca con *almíbar* de *rum*, luego sirva una porción de mascarpone con castañas y *crema* de *avellana*, nuevamente un biscuit, humedezca con *almíbar* y por último la *crema* base de mascarpone, *crema* de leche y yemas
- Reserve nuevamente en la heladera.

Presentación

- Decore al momento de servir con frutillas y frambuesas y espolvoree con azúcar impalpable.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/copa-de-mascarpone>