Costurero

Ingredientes

Ganache de pistachos

Chocolate blanco: 500 grs.
Pistachos tostados: 75 g
Crema de leche: 250 grs.
Pasta de Pistachos: 75 grs.

Preparación de la Receta

Ganache de pistachos

- Colocar la *crema* en un bowl junto con la pasta de pistachos y los pistachos tostados y picados
- *Hervir*
- Volcar sobre el *chocolate* blanco picado
- Enfríar en heladera

Para el armado

- Cortar los moldes y la base en cartón y telgopor
- Cortar un biscuit de acuerdo al molde
- Armar un bloque en capas rellenando con la ganache
- Utilizar de base el molde de telgopor para facilitar el trabajo
- Enfriar
- Tallar con la guía de los moldes de cartón
- Hacer una mezcla de migas de *bizcocho* y ganache
- Revocar el bloque y enfriar

Para el forrado

- Cubrir con una fina capa de dulce de leche entibiada previamente en microondas
- Forrar la torta con masa para cubrir
- Repetir el proceso con masa de *color* y pulir la superficie con fratachos o espátulas

Para la decoración

- Estirar masa para forrar de *color* y armar tramas y trenzas para revestir las paredes de la caja
- Pegar con agua

- Para la tela

- Estirar masa de diferentes colores y realizar flores con cortantes
- Colocar sobre masa blanca y amasar todo junto
- Modelar los objetos a incluir en el costurero con pasta de goma de colores.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/costurero