Cous cous dulce



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Almíbar de marsala

Azucar: 100 grs.
Vino Marsala: 100 cc

Bizcochuelo de almendras

Almendras molidas: 30 grs.
Azucar: 65 grs.
Huevos: 2 Unidades
Sal: 1 cdita.
Harina: 50 grs.

Cous cous saborizado

Manteca: 100 g
Cous Cous: 120 g
Jugo de maracuyá: 1 L
Miel: 2 cdas.

Crema de pistachos

Leche: 250 cc
Azucar: 80 grs.
Yemas: 4 Unidades
Fecula De Maiz: 20 grs.
Pasta de Pistachos: 200 grs.

Varios

Masa real de almendras: 500 g
Frutas secas: Cantidad deseada
Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Bizcochuelo de almendras

- En una batidora mezcle los huevos, el azúcar y la sal.
- Bata a blanco, retire y agregue la *harina*, la *almendra* molida y la sal con movimientos envolventes.
- Coloque la masa en un molde circular de 20 cm de diámetro y cocine en horno precalentado a 160°
- Retire, desmolde y deje enfriar.

Almíbar de marsala

- En una pequeña olla coloque el azúcar y el vino marsala a reducir hasta lograr un *almíbar*.

Crema de pistachos

- Mezcle las yemas con el azúcar y la fécula de maíz.
- Hidrate con la leche hervida.
- Cocine a fuego suave, revolviendo continuamente hasta lograr la consistencia deseada.
- Deje enfriar y añada la pasta de pistachos.

Cous cous saborizado

- Hidrate el cous cous con *jugo* de *maracuya*
- Incorpore la miel y la *manteca*
- Reserve.

Armado

- Corte el *bizcochuelo* de almendras en tres capas.
- Estire la masa real, espolvoreando con azúcar impalpable y forre el mismo molde usado para cocinar el *bizcochuelo*.
- Coloque una capa fina del *bizcochuelo* de almendras y moje con el *almíbar* de vino marsala.
- Añada la *crema* de *pistacho* y repita el mismo procedimiento con las demás capas de *bizcochuelo*.
- Termine con el cous cous saborizado comprimiéndolo bien.
- Reserve en la heladera por varias horas hasta servir.

Presentación

- Sirva en porciones, rocíe con el *almíbar* de marsala.
- Decore con frutas secas, azúcar impalpable y *crema* de pistachos.

Consulta la receta original en