

# Crocante de café

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Bizcochuelo

**Huevos:** 6 Unidades

**Azucar:** 1 Taza

**Harina:** 1 Taza

**Polvo de hornear:** 2 cditas.

**Leche:** 4 cdas.

### Crocante de almendras

**Azucar:** 200 grs.

**Agua:** 50 cc

**Almendras fileteadas:** 200 g

### Merengue

**Almibar:** 3/4 Taza

**Azucar:** 4 cdas.

**Cremor tártaro:** 1 cedita.

**Claras de huevo:** 2 Unidades

### Salsa de café

**Manteca:** 200 g

**Café Fuerte:** 1/4 Taza

**Sal:** Una pizca

**Esencia De Vainilla:** 1 Cantidad necesaria

**Yema:** 1 Unidad

**Leche Condensada:** 1 Latas

### Turrone de azúcar

**Colorante en polvo:** Cantidad deseada

**Agua:** 1 cda.

**Azucar:** 1 Taza

### Varios

Helado de Vainilla: 500 g

## Preparación de la Receta

### Bizcochuelo

- Tamice la *harina* con el polvo de hornear.
- Separe las claras de las yemas de los huevos.
- Bata las claras a punto nieve con una cucharadita de polvo de hornear.
- Bata las yemas con el azúcar hasta que cambien de *color*.
- Incorpore la mezcla de *harina* y la leche alternadamente sin dejar de batir.
- Integre las claras montadas y mezcle con movimientos envolventes.
- Vierta dentro de un molde enmantecado de 30 cm de diámetro.
- Cocine en el horno precalentado a 180° C durante 25 minutos aproximadamente.
- Desmolde, deje enfriar y corte en rebanadas.

### Salsa

- En una *cacerola* disponga el **café**, la leche condensada, sal, la yema, mezcle bien y lleve a hervor.
- Incorpore la *manteca* y revuelva hasta que se funda.
- Fuera del fuego añada la esencia de vainilla y deje enfriar antes de servir.

### Crocante de almendras

- En una *cacerola* disponga el azúcar, el agua y lleve al fuego hasta obtener un caramelo rubio.
- Incorpore las almendras, mezcle bien, vierta sobre una superficie aceitada y deje solidificar.
- Corte en trozos antes de servir.

### Merengue

- Bata las claras a punto nieve con el cremor tártaro.
- Sin dejar de batir añada el azúcar poco a poco y el *almíbar* de hilo hasta formar un merengue firme.

### Turrónes de azúcar

- Mezcle el azúcar con el colorante y el agua
- Distribuya en moldes para bombones y empareje la superficie.
- Desmolde sobre una placa y lleve al horno suave durante 20 minutos hasta que tomen textura.

### Presentación

- En la base de una taza coloque un trozo de *bizcochuelo*, bañe con la salsa, coloque un poco de helado, más *bizcochuelo*, más salsa y helado.
- Termine con *bizcochuelo*, salsa y corone con el merengue.
- Decore con el turrón de azúcar, un pétalo de rosa y el crocante de almendras.

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