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 cdita.
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

Turrones 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 180º 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.

Turrones 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