

# Dacquoise de coco con crema pastelera y dulce de leche

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Caramelo

**Azucar:** 1 Taza

### Crema pastelera de coco

**Leche:** 500 cc

**Azucar:** 180 grs.

**Yemas:** 6 Unidades

**Maicena:** 80 g

**Huevos:** 2 Unidades

**Leche de coco:** 500 cc

### Daquoise

**Claros de huevo:** 150 grs.

**Azucar:** 50 grs.

**Azucar impalpable:** 125 grs.

**Coco rallado:** 100 grs.

**Harina de almendras:** 25 g

### Varios

**Coco rallado:** A gusto

**Dulce de leche:** Cantidad necesaria

**Azucar impalpable:** A gusto

## Preparación de la Receta

### Daquoise

- Bata las claras unos minutos y luego agregue el azúcar en forma de lluvia mientras sigue batiendo a punto nieve.
- Coloque en un bowl las claras junto con el azúcar impalpable, la *harina* de almendras y el coco rallado
- Mezcle suavemente y en forma envolvente.
- En una placa para horno con papel *manteca* enmantecado vierta la preparación dejando parejo y liso
- Cocine en horno a 180°C durante 25 minutos aproximadamente.

## Crema pastelera de coco

- Coloque en una olla la leche junto con la leche de coco y cocine a fuego medio hasta el primer hervor.
- Coloque en un bowl las yemas junto con los huevos, bata hasta disolverlos.
- Agregue el azúcar y el almidón de maíz, mezcle e incorpore luego la leche caliente de a poco
- Lleve nuevamente al fuego mientras mezcla enérgicamente
- Una vez que rompa el hervor siga batiendo durante un minuto más
- Retire, tape con film (el film tiene que tocar la crema) y deje enfriar
- Luego reserve en la heladera.

## Caramelo

- Coloque una taza de azúcar en una sartén y cocine a fuego medio hasta lograr un caramelo.
- Retire y deje entibiar o hasta lograr que se espese
- Una vez espeso tome porciones del caramelo con una cuchara y salpique sobre una cuchara de madera que usted la va a sostener con la otra mano
- Repita varias veces logrando que se formen hilos largos que cuelguen de la cuchara de madera
- Retire luego los hilos de la cuchara de madera y con ambas manos forme un ovillo.

## Armado

- Con un molde circular de 18cm corte el daquoise en discos.
- Superponga los discos rellenando una base con **crema** pastelera y otro con dulce de leche.
- Espolvoree con abundante azúcar impalpable y quemé el azúcar con un soplete.

## Presentación

- Decore con el ovillo de caramelo y coco rallado.
- Acompañe con un te.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/dacquoise-de-coco-con-crema-pastelera-y-dulce-de-leche>