

Dacquoise de nuez

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crema de manteca y café

Esencia De Vainilla: 1/2 Cantidad necesaria

Cafe Instantaneo: 2 cdas.

Agua: 1 cda.

Azucar: 150 grs.

Yemas: 4 Unidades

Manteca pomada: 250 grs.

Daquoise

Esencia De Vainilla: 1/2 Cantidad necesaria

Nueces: 75 g

Fecula De Maiz: 1 cda.

Azucar: 180 grs.

Claras: 3 Unidades

Varios

Nueces molidas: Cantidad necesaria

Nueces tostadas: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Daquoise

- Coloque en una procesadora las nueces junto con 60g de azúcar y la fécula de maíz, procese hasta obtener un polvo.
- Bata las claras, en cuanto comiencen a subir agregue el resto de azúcar (120g) en forma de lluvia y de a poco, la esencia de vainilla y termine de batir hasta montarlas por completo.
- Una vez firmes las claras incorpore de a poco las nueces procesadas mientras mezcla con una espátula en forma envolvente.

- En una placa con papel *manteca* enmantecado y enharinado, dibuje con la ayuda de una cintura circular de 20cm tres círculos, luego con una manga o con una cuchara rellene los círculos del centro hacia los bordes.
- Cocine en horno a 120°C durante 1 hora aproximadamente.

Crema de manteca y café

- Prepare una olla con agua y lleve a fuego para ser utilizado como baño maría.
- Coloque en un recipiente las yemas junto con el azúcar y el agua, luego acomode sobre la olla y cocine a baño maría durante 4 minutos mientras mezcla suavemente. Una vez disuelta el azúcar y la preparación este tibia retire y bata con una batidora mientras agrega el *café* instantáneo y la esencia de vainilla.
- Mezcle la *manteca* pomada y una vez que la preparación que esta batiendo este fría agréguela de a poco, termine de batir hasta incorporar los ingredientes. Retire y lleve a la heladera durante 3 horas aproximadamente.

Armado

- Coloque un disco de base y rellene con la *crema de manteca y café*, encima coloque otro disco y proceda del mismo modo hasta terminar con los tres discos. Cubra los bordes con la *crema de manteca y café* y luego con las nueces molidas.
- Cubra la superficie con el resto de *crema de manteca y café*.

Presentación

- Decore con mitades de nueces tostadas.

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