Dacquoise de Avellanas

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Avellanas molidas: 125 Gramos
Azucar impalpable: 125 Gramos
Azucar: 50 Gramos
Claras: 5 Unidades

Crema de manteca de maní

Avellandas tostadas: 100 Gramos
Cerezas en mitades: 100 Gramos
Queso Crema: 490 Gramos
Azucar impalpable: 80 Gramos
Manteca de maní: 240 Gramos

Preparación de la Receta

- Daquoise
- Fundir el azúcar junto a las claras en un baño de maría.
- Luego verter en una batidora hasta formar un merengue firme.
- Combinar el azúcar impalpable junto a la *harina* de avellanas y mezclar todo.
- Hacer dos discos de 24cm en un papel *manteca* usando una manga y pico liso grande.
- Espolvorear con azúcar impalpable y hornear a 180° C por 25 minutos.

Crema de manteca de maní

- Batir *manteca* de maníes con la mitad del queso *crema*.
- Agregar el azúcar impalpable
- Seguir batiendo y luego agregar el resto del queso *crema*
- Refrigerar
- Poner la *crema* en una manga de pico liso.

Armado

- Completar con copos de la *crema* ambas superficies de daquoise y superponer un disco sobre el otro.
- Terminar con *cereza* en mitades y avellanas tostadas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/daquoise-de-avellanas