# Delicias de chocolate y nuez



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Biscuit de nueces

**Nueces molidas**: 160 g
**Harina**: 80 grs.
**Manteca pomada**: 150 grs.
**Azucar impalpable**: 120 grs.
**Azucar**: 100 grs.
**Yemas**: 6 Unidades
**Claras**: 6 Unidades
**Cardamomo en polvo**: 1/2 cdita.

### Chantilly de chocolate

**Leche**: 60 cc
**Chocolate con leche**: 150 g
**Crema de leche**: 300 grs.

### Crocante de nuez

**Praliné de nuez**: 180 g
**Chocolate semi amargo**: 50 g

## Preparación de la Receta

### Biscuit de nueces

- En el bowl de la batidora coloque las claras y bata a velocidad media, cuando las claras comiencen a espumar incorpore el azúcar en forma de lluvia, siga batiendo hasta lograr picos firmes.
- En otro bowl coloque la *manteca* pomada, bata unos segundos y agregue el azúcar impalpable, siga batiendo, añada las yemas de a una y perfume con *cardamomo* en polvo, bata hasta integrar, incorpore una parte de las claras y mezcle con una espátula de forma

envolvente, agregue una parte de la *harina* previamente tamizada y las nueces molidas, mezcle, agregue el resto de claras, mezcle y por ultimo el resto de *harina* y nueces molidas, mezcle hasta lograr una masa homogénea.
- En una placa de 30 x 40cm de lado con papel *manteca* enmantecado distribuya la masa de forma pareja y cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 18 a 20 minutos
- Terminada la cocción retire del horno, cubra el biscuit con papel film y deje enfriar a temperatura ambiente.

## Chantilly de chocolate

- Coloque el **chocolate** picado en un bowl.
- Lleve una *cacerola* al fuego, incorpore la *crema* de leche, cuando rompa el primer hervor retire del fuego y agregue la leche, mezcle y vierta sobre el *chocolate*, deje reposar unos segundos y luego mezcle hasta fundirlo por completo
- Reserve sobre un baño de María invertido y una vez fría la *crema* bata hasta montarla
- Coloque dentro de una manga con *boquilla* lisa.

## Crocante de nuez

- En un bowl coloque el *praliné* de nuez y el *chocolate* fundido, mezcle y reserve.

## Armado

- Una vez frío el biscuit quite el film y úntelo con el crocante de nuez, distribuya de forma prolija dejando una capa lisa
- Reserve en la heladera durante aproximadamente 12 horas.
- Pasadas las horas de reposo corte el biscuit en barritas de 10 x 4cm de lado, acomode sobre cada barrita una placa de *chocolate* de la misma medida, luego forme copitos con el chantilly de *chocolate* y acomode encima otra placa de *chocolate*, sobre este coloque en uno de los extremos de la barrita otro copito de chantilly de *chocolate*.

## Presentación

- Coloque sobre el copito una lágrima de isomalta, hoja de oro y una nuez.
- Presente las delicias de *chocolate* y nuez sobre una fuente.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/delicias-de-chocolate-y-nuez**