

# Domo de pasas al rhum



## Ingredientes

### Cake de pasas al rhum

Huevos: 120 grs.

Chips de Chocolate: 50 g

Esencia De Vainilla: 1 cdas.

Manteca: 110 g

Azucar: 110 grs.

Polvo leudante: 1 cdita.

Pasas remojadas en rhum: 100 g

Harina 0000: 110 g

### Crema de rhum

Crema inglesa: 100g

Rhum oscuro: 30 cc

Pasta de avellanas: 30 grs.

Crema de leche: 100 grs.

Gelatina: 5 g

### Mousse de chocolate con leche

Crema inglesa: 200g

Agua: 35 cc

Chocolate con leche: 400 g

Crema de leche: 300 grs.

Gelatina sin sabor: 7 grs.

## Preparación de la Receta

### Para el Cake de pasas al rhum :

- Batir la *manteca* blanda con el azúcar hasta lograr una *crema*. Aromatizar con la esencia de vainilla.
- Añadir los huevos de a uno, batiendo después de cada incorporación.

- Tamizar la *harina* con el polvo *leudante* y agregar. Batir durante 1 minuto más.
- Colocar la preparación en un molde de 16 cm de diámetro y en otro de diámetro menor, enmantecado y frío.
- Distribuir por encima las pasas y los chips.
- Hornear a 170°C de 20 a 25 minutos.

### Para la crema de rum :

- Hidratar la *gelatina* con dos cucharadas de agua y el **rum**.
- Calentar para disolver y agregar a la *crema* inglesa y a la pasta de avellanas.
- Incorporar la *crema* batida a medio punto.
- Moldear en un molde de domo revestido con papel film.
- Freezar.

### Para la Mousse de chocolate con leche :

- Picar y fundir el *chocolate*.
- Hidratar la *gelatina* con el agua y fundir en horno microondas.
- Mezclar la *crema* inglesa tibia con la *gelatina* al *chocolate* fundido (45 ° C).
- Batir la *crema* de leche a medio punto. Unir.
- Formar una *mousse* lisa y brillante.

### Armado :

- Forrar un molde de domo con film. Colocar la *mousse* en una capa uniforme. Desmoldar del domo de *crema* de *rum*.
- Acomodar en el medio de la *mousse*. Apoyar un disco de masa. Completar con *mousse* y con masa. Freezar.
- Desmoldar.
- Glasear con algún baño de *chocolate*.
- Decorar el borde con una banda de hilos de *chocolate*.
- Molde flexi domo hundido.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/domo-de-pasas-al-rhum>