

# Extasis

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Biscuit

**Azucar:** 180 grs.

**Polvo de Almendras:** 15 grs.

**Cacao:** 45 g

**Claros:** 180 grs.

**Yemas:** 120 g

### Crema inglesa

**Leche:** 125 cc

**Azucar:** 30 grs.

**Crema de leche:** 125 cc

**Yemas:** 3 Unidades

### Glaçage

**Azucar:** 360 grs.

**Agua:** 280 cc

**Cacao Amargo:** 120 grs.

**Crema de leche:** 240 cc

**Gelatina sin sabor:** 20 grs.

### Mousse de chocolate

**Chocolate:** 250 g

**Crema de leche:** 300 cc

**Crema inglesa:** 200 cc

**Gelatina sin sabor:** 2 grs.

### Mousse de dulce de leche

**Azucar:** 150 grs.

**Chocolate semi amargo:** 100 g

**Crema de leche:** 350 cc

**Gelatina sin sabor:** 8 grs.

**Huevos:** 2 Unidades

**Yemas:** 5 Unidades

**Dulce de leche repostero:** 200 grs.

**Manteca de cacao:** 100 g

# Preparación de la Receta

## Biscuit

- Bata las claras con el azúcar hasta formar un merengue francés.
- Incorpore las yemas y mezcle.
- Agregue el cacao con el polvo de almendras tamizados y mezcle con movimientos envolventes.
- Vierta dentro de una manga pastelera y confeccione 3 discos de 18 cm de diámetro.
- Cocine en el horno precalentado a 200° C durante 8 a 10 minutos aproximadamente.

## Crema inglesa

- Mezcle las yemas con la mitad del azúcar.
- En una *cacerola* disponga la leche, la *crema* de leche, el azúcar restante y lleve a hervor.
- Vierta sobre las yemas y mezcle.
- Vuelva al fuego y revuelva hasta que nape el revés de una cuchara de madera.

## Mousse de chocolate

- Pique el *chocolate* y derrita sobre baño maría suave.
- Bañe con la *crema* inglesa caliente a través de un *tamiz* y mezcle bien.
- Incorpore la *gelatina* y mezcle.
- Bata la *crema* de leche a medio punto y añada a la mezcla de *chocolate*.

## Primer armado

- Forre la base de un aro de 20 cm con papel film y disponga un disco de biscuit, encima vierta una capa de 1 cm de *mousse* de *chocolate*.
- Cubra con el segundo disco de biscuit, agregue otra capa de *mousse*, el último biscuit y termine con una capa de *mousse*.
- Lleve al freezer durante 1 día.

## Mousse de dulce de leche

- Bata la *crema* de leche a medio punto, mezcle con el dulce de leche y reserve en la heladera.
- Hidrate la *gelatina* con agua y disuelva sobre baño María.
- En una *cacerola* disponga el azúcar, cubra con agua y lleve al fuego hasta obtener un *almíbar* a 118/121° C.
- Bata las yemas con los huevos.
- Sin dejar de batir vierta el *almíbar* por un borde y continúe batiendo hasta que baje la temperatura.
- Integre la *gelatina* y reserve.

- Incorpore la *crema* con dulce de leche en dos veces y mezcle con movimientos suaves.
- Vierta dentro de un molde media-esfera hasta la mitad de su capacidad y lleve al freezer durante 1 día.
- Pique el *chocolate* y derrita sobre baño María con la *manteca* de cacao.
- Desmolde la *mousse* y pinte con la mezcla de *chocolate* y *manteca* de cacao fríos.

## Glaçage

- Hidrate la *gelatina* con agua fría, disuelva sobre baño María y deje bajar la temperatura.
- En una *cacerola* lleve el agua a hervor con el azúcar y la *crema*.
- Incorpore el cacao, mezcle bien y retire del fuego.
- Cuele, mezcle con la *gelatina* y deje enfriar antes de utilizar.

## Terminación

- Disponga la *mousse* de dulce de leche sobre la *mousse* de *chocolate*.
- Apoye sobre una rejilla y bañe los bordes de la *mousse* de *chocolate* con el glaçage.
- Lleve al frío durante 10 minutos.

## Presentación

- Sirva en una fuente.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/extasis>