

## Fin de verano

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Biscuit de almendras

**Azucar:** 115 grs.

**Claras:** 185 grs.

**Azucar impalpable:** 150 grs.

**Almendras en polvo:** 150 g

**Harina:** 80 grs.

**Claras:** 50 grs.

**Yemas:** 80 g

### Frutas para la decoración y relleno

**Pistachos:** 30 grs.

**Almendras peladas y tostadas:** 60 g

**Damasco secos picados:** 100 g

**Cerezas amaranas:** 300 g

**Almendras fileteadas tostadas:** 35 A gusto

### Mouse de damasco

**Azucar:** 60 grs.

**Claras:** 80 grs.

**Miel:** 60 grs.

**Crema de leche a medio punto:** 220 grs.

**Pulpa de damascos:** 270 g

**Gelatina sin sabor:** 10 grs.

### Varios

**Jalea de damascos:** 2 cdas.

## Preparación de la Receta

## Biscuit de almendras

- En un bowl coloque el polvo de almendras y el azúcar impalpable
- Mezcle bien.
- Incorpore las yemas, 50gr de claras y bata con el batidor de mano.
- Coloque 185gr de claras en un bowl y añada de a poco el azúcar, Batiendo bien hasta lograr un merengue francés.
- Incorpore la preparación de almendras con un poco de claras batidas
- Añada la *harina* revolviendo en forma envolvente
- Por último agregue el resto de las claras mezclando en forma suave.
- Coloque la preparación en una placa sobre papel anti-adherente
- Cocine en horno fuerte a 200° durante 8 a 10 minutos.

## Mouse de damasco

- En una olla chica coloque el azúcar y la miel y coloque a fuego bajo
- Mezcle y deje cocinar hasta que se disuelva a 118°.
- Bata las claras.
- Incorpore al azúcar y la miel a las claras de a poco, sin dejar de batir hasta que se enfríe la mezcla.
- Caliente 1/3 de la cantidad de la pulpa a baño de maría.
- Hidrate la gelatina en agua.
- Mezcle la pulpa con la *gelatina* e incorpore el resto de la pulpa
- Mezcle bien.
- Mezcle las dos preparaciones y para terminar la *crema* de leche semi batida.
- Mezcle con movimientos envolventes.

## Armado

- Corte el biscuit en dos capas del tamaño del molde.
- Coloque un aro cuadrado de 20 cm x 20cm
- Sobre una placa, coloque un film en la base y lleve a la heladera
- Retire la placa de la heladera, vierta las frutas secas en la base, coloque la primera capa de mouse, un biscuit, la segunda capa de mouse, vuelque las cerezas y termine con el biscuit
- Lleve a frío durante 24hs.

## Presentación

- Cubra con una capa fina de jalea para dar brillo, corte en porciones y sirva.

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