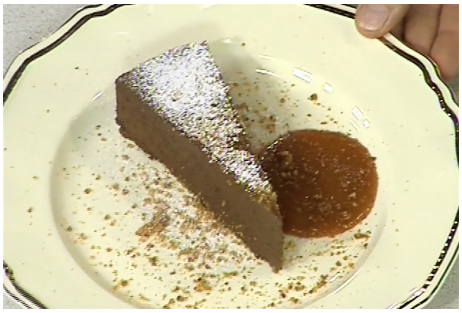
Gianduiotto (Espuma de chocolate y avellanas)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Gianduiotto

Avellanas peladas y tostadas: 100 g
Yema: 1 Unidad
Huevo: 1 Unidad
Cacao Amargo: 80 grs.
Azucar: 100 grs.
Manteca: 100 g
Crema de leche: 200 cc
Amaretti: 100 g

Salsa

Jugo de Limón: 1/2 cdita.
Azucar: 200 grs.
Leche: 100 cc
Crema de leche: 100 cc

Preparación de la Receta

Gianduiotto

- Bata la *crema* de leche a 3/4 de punto y reserve en la heladera.
- Procese las avellanas con los amaretti hasta reducirlos a polvo y reserve.
- En un bowl disponga el azúcar, la yema, el *huevo* y revuelva sobre baño María hasta que el azúcar se disuelva.
- Incorpore el cacao y mezcle bien.
- Agregue la *manteca* pomada y continúe mezclando hasta obtener una pasta homogénea.
- Integre el polvo de avellanas, amaretti y termine de mezclar.
- Añada la *crema* semi batida y mezcle bien.
- Vierta la mezcla dentro de un molde de 22 cm de diámetro y deje reposar en la heladera durante 2 horas como mínimo

Salsa

- En una *cacerola* disponga la leche, la *crema* de leche y lleve a hervor.
- En una *cacerola* aparte disponga la cuarta parte del azúcar, el *jugo* de *limón* y lleve al fuego hasta obtener un caramelo claro.
- Añada el resto del azúcar y continúe formando el caramelo.
- Bañe con la leche y la *crema* caliente y revuelva hasta que desaparezcan los grumos.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de torta, espolvoree con azúcar impalpable y rocíe los bordes con la salsa

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gianduiotto-espuma-de-chocolate-y-avellanas