Lingote de chocolate



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Bicarbonato De Sodio: 1 cdita.
Remolacha rallada: 50 g
Harina: 200 grs.
Agua: 50 cc
Cacao Amargo: 80 grs.
Manteca: 80 g
Azucar: 250 grs.
Huevos: 6 Unidades
Crema de leche: 50 grs.

Praline de almendras fileteadas

Azucar: 100 grs.
Almendras fileteadas: 50 g

Relleno

Manteca: 50 g
Leche Condensada: 300 cc
Chocolate cobertura semi amargo: 500 g
Licor de chocolate: 50 cc

Preparación de la Receta

Masa

- Coloque en un bowl los huevos junto con el azúcar, lleve a un baño de maría y bata continuamente hasta que el azúcar se disuelva, luego vierta la preparación en una batidora y comience a batir hasta que espese.

- En un recipiente coloque la *manteca*, agua y *crema* de leche, lleve al microondas durante 30 segundos aproximadamente, una vez fundida la *manteca* incorpore el cacao amargo, mezcle bien.
- Una vez que las yemas estén firmes vuélquelas en un bowl grande y agregue la *remolacha* cruda rallada, mezcle con una espátula en forma envolvente, incorpore luego la preparación de cacao y por ultimo la *harina* junto con el bicarbonato de sodio previamente tamizados y en dos veces, mezcle bien hasta lograr una masa homogénea.

Relleno

- Funda el **chocolate** en un baño de maría, luego incorpore la *manteca* a temperatura ambiente, leche condensada y el *licor* de **chocolate**, mezcle a medida que incorpora los ingredientes, luego procese con un mixer hasta conseguir una textura lisa y homogénea.

Praline de almendras fileteadas

- Lleve una *cacerola*, preferentemente de cobre, al fuego y agregue el azúcar, una vez fundida incorpore las almendras fileteadas, mezcle bien y una vez que se doren levemente vuelque sobre una *plancha* siliconada, deje enfriar y luego píquelo.

Armado

- En una placa de 30 x 40cm previamente enmantecado con papel *manteca* enmantecado vuelque la masa, extienda con una espátula y cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 12 a 15 minutos.
- Transcurrido el tiempo de cocción retire del horno y una vez fría corte la masa en tres tiras de la medida de la base de un molde rectangular de terrina, unte dos de las tiras con el relleno, acomode las dos tiras con relleno dentro del molde, el relleno siempre hacia arriba, y por ultimo acomode la tira restante invertida, bañe con el resto del relleno y reserve en la heladera durante 1 hora.
- Pasado este periodo retire de la heladera y espolvoree con el *praline* de almendras fileteadas.

Presentación

- Corte el lingote de *chocolate* en porciones y presente en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lingote-de-chocolate