Lingote del bosque

Ingredientes

Para el relleno

Manteca: 40 g
Huevos: 2 Unidades
Sal: Cantidad necesaria
Queso Crema: 150 g
Crema de leche: 75 g
Extracto de vainilla: Cantidad necesaria
Monedas de Chocolate: 250 g
Azucar rubio: 120 grs.

Para la base

Avellanas tostadas: 50 g
Manteca fundida: 50 g
Galletas de chocolate: 150 g

Para la cobertura de ganache de chocolate

Crema de leche: 180 g
Chocolate con leche: 200 g
Avellanas tostadas: 200 grs.

Preparación de la Receta

Para la base

- Procesar 150 g de galletitas de *chocolate*, 50g de avellanas tostadas y 50g de *manteca* fundida.
- Colocar la preparación en un cintura forrada con papel aluminio
- Cocinar en horno durante 10 a 12 minutos.

Para el relleno

- Fundir a baño maría 250g de moneditas de *chocolate* y 40 g de *manteca*
- Reservar
- Mezclar 2 huevos y 120 g de azúcar rubio
- Perfumar con extracto de vainilla
- Incorporar 150 g de queso *crema* y 75 g de *crema* de leche
- Agregar 1 pizca de sal
- A esta preparación incorporarle el *chocolate* fundido con la *manteca*.
- Verter esta preparación sobre la base de galletitas precocida
- Llevar a horno de 160 grados por 30/35 minutos.

Para la cobertura de ganache de chocolate y avellanas

- Calentar 180g de *crema* de leche
- Cuando llegue a un leve hervor, retirar y mezclarla con 200g de *chocolate*.
- Picar 200g avellanas tostadas y peladas.
- Incorporar las avellanas picadas a la ganache de *chocolate*
- Dejar enfriar y reservar.

Para el armado

- Cubrir el lingote con la cobertura de ganache de *chocolate* y avellanas.
- Cortar y decorar con merengues, esponjas de biscocho, *pistacho* molido y flores comestibles.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lingote-del-bosque