Marjolaine

Ingredientes

Para el pionono

Azucar: 300 g
Almendras: 225 g
Claras: 8 Unidades
Avellanas: 150 g
Harina: 25 g

Para la crema de almendras

Almendras molidas: 250 g
Crema: 250 g
Azucar impalpable: 150 g
Manteca blanda: 75 g

Para la crema de manteca

Crema: 250 g
Manteca blanda: 75 g
Azucar impalpable: 100 g

Para la ganache de chocolate

Chocolate: 250 g
Crema: 250 g

Preparación de la Receta

Para el pionono

- Llevar a un bol 8 claras, 225 gr de almendras tostadas y molidas, 150 gr de avellanas tostadas y molidas, 300 gr de azúcar, 25 gr de *harina* y un chorrito de esencia de vainilla
- Integrar con suavidad hasta obtener una preparación homogénea
- Llevar a dos moldes planos cubiertos con papel *manteca*, hornear a 180 grados durante 15 minutos.

Para la ganache de chocolate

- Llevar a fuego 250 gr de *crema* de leche
- Cuando rompa el hervor retirar del fuego, añadir 250 gr de *chocolate* amargo, dejar descansar unos minutos y revolver suavemente hasta integrar por completo
- Reservar en heladera-

Para la crema de manteca

- Integrar en un bol 75 gr de *manteca* blanda, 100 gr de azúcar impalpable y 250 gr de *crema* hasta obtener una *crema* pareja
- Reservar en heladera cubierta con separador.

Para la crema de almendras

- Integrar en un bol 75 gr de *manteca* blanda, 150 gr de azúcar impalpable, 250 gr de *crema* y 250 gr de almendras molidas hasta obtener una *crema* pareja
- Reservar en heladera cubierta con separador.

Para el armado

- Cortar las placas de pionono en mitades iguales
- Disponer la primera capa en una bandeja, untar con la ganache de *chocolate*
- Tapar con una nueva capa, untar con la *crema* de almendras
- Disponer una nueva capa de pionono y untar con la *crema* de *manteca*
- Tara con la última capa de pionono, llevar un rato a frío
- Emparejar los bordes, cortar en porciones rectangulares y disponer en la bandeja de presentación
- Terminar con cacao en polvo y azúcar impalpable
- Servir con *crema* inglesa en un jarrito.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/majorlaine