Masitas Gerbeaud de Gross

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Armado

Ganache de chocolate: Cantidad necesaria

Masa

Huevo: 1 Unidad
Azucar: 60 grs.
Crema de leche: Cantidad necesaria
Polvo para hornear: 10 grs.
Harina: 200 g
Sal fina: 1 Pizca
Mantequilla pomada: 300 g

Relleno

Azúcar molida: 4 cdas
Crema de leche: 2 cdas.
Mermelada de damascos: 400 g
Nueces molidas: Cantidad necesaria
Ralladura de 1 limón:

Preparación de la Receta

Para la masa

tamizar sobre un taz&oacute

- N la *harina* junto con el polvo para hornear
- Reservar.
- En la cuba de una batidora, colocar la *mantequilla* pomada con el azúcar

- Trabajar con lira hasta cremar.
- Cuando la preparación esté blanqueada, incorporar el *huevo* a la batidora
- Si es necesario, añadir *crema* para unir los ingredientes y que la masa quede lisa.
- Envolver la masa en película de PVC y dejar reposar en la nevera
- Una vez fría, estirar la masa y dividir en 4 láminas del tamaño del molde.

Para el relleno

mezclar la mermelada de damascos, la ralladura de lim&oacute

- N y la *crema* de leche.
- Sobre una de las láminas de masa, extender una fina capa de la mermelada
- Echar bastantes nueces por arriba y espolvorear con un poco de azúcar
- Tapar con otra lámina de masa y repetir la operación hasta obtener 3 pisos
- Terminar con la cuarta lámina de masa.
- Picar la superficie de la masa con un tenedor y llevar al horno a temperatura moderada por 40 minutos, hasta que la masa se cocine.
- Una vez cocida la masa, retirar, dar vuelta el molde y bañar la superficie con ganache de *chocolate*
- Cortar en cuadrados y servir las masitas.

- Si no posees batidora eléctrica, puedes utilizar una procesadora con el globo batidor colocado.
- Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.

Para la ralladura de lim&oacute

- N, evita emplear la parte blanca que es amarga
- En cambio, utiliza solamente la capa superior de la cáscara, de *color* brillante.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/masitas-gerbeaud-de-gross