Mini Cake de Panacotta de caramelo



Ingredientes

Cobertura de chocolate blanco y dulce de leche

Azucar: 160 g
Agua: 100 Ml.
Chocolate blanco: 200 g
Dulce de leche: 2 cdas.

Panacotta de caramelo

Azucar: 60 g
Agua: 35 cc
Leche: 100 Ml.
Crema de leche: 100 Ml.
Gelantina s/sabor: 14 g
Salsa de caramelo: 2 cdas

Para los budines

Harina: 2 Tazas
Azucar rubia: 2 Tazas
Polvo de hornear: 2 cditas.
Dulce de leche: 2 cdas.
Esencia De Vainilla: Cantidad necesaria
Huevos: 4 Unidades
Manteca fundida: 80 g
Leche tibia: 1 Taza

Preparación de la Receta

Para los budines

- Mezclar 4 huevos con 2 tazas de azúcar rubia.
- Por otro lado incorporar 2 cdas de dulce de leche tibio a 1 taza de leche tibia.

- A dos tazas de *harina* incorporarles 2 cditas de polvo de hornear
- A la mezcla de huevos añadir la mezcla de leche y dulce de leche
- Añadir 80g de *manteca* fundida
- Perfumar con un poquito de esencia de vainilla
- Incorporar en dos adiciones la *harina* con el polvo de hornear.
- Volcar la mezcla en moldes de siliconas
- Llevar a horno de 180 grados por 18 o 20 minutos

Panacotta de caramelo

- Colocar en un olla 400 ml de *crema* de leche, 100 ml de leche y 6o g de azúcar
- Llevar a fuego hasta que comience a *hervir* levemente
- Incorporar 2 cdas de salsa de caramelo
- Integrar y retirar del fuego
- Añadir 14 g de *gelatina* hidratada en 35cc de agua
- Revolver hasta que la *gelatina* se disuelva
- Verter la preparación en moldes de siliconas
- Dejar reposar en heladera por una noche.

Cobertura de chocolate blanco y dulce de leche

- Preparar un *almíbar* llevando a fuego medio 160g de azúcar con 100 ml de agua hasta que llegue a su punto
- Cuando el *almíbar* llegue a su punto, retirar del fuego e incorporar 200g de *chocolate* blanco
- Revolver hasta integrar
- Añadir 2 cdas de dulce de leche
- Dejar reposar

Armado

- Recortar los lados superior e inferior de los budines para emprolijar
- Sobre la base de budines colocar unas cintitas de dulce de leche y luego las panacottas
- Bañar las mini cake con la cobertura de *chocolate* blanco y dulce de leche
- Decorar con hilos de *chocolate* y perlas doradas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mini-cake-de-panacotta-de-caramelo