

# 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.  
**Gelatina 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 60 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>