Mini cake de rubik

Ingredientes

Dacquoise de café y avellanas

Polvo de avellanas: 100 g
Claras: 200 g
Chocolate semi amargo: 60 g
Polvo de Almendras: 100 g
Cafe soluble: 6 g
Chocolate rallado: 60 g
Azucar: 100 grs.
Harina: 30 g
Azúcar glass: 60 g

Ganache

Crema para batir: 100 grs.
Chocolate semi amargo: 100 g
Glucosa: 10 g

Para la decoración

Crema Batida: Cantidad necesaria
Mini macarrones de colores: A gusto
Glaseado (marca comercial):

Preparación de la Receta

Para el dacquoise de caf&eacute

- Y avellanas
- Batimos las claras con el azúcar.
- Agregamos los ingredientes secos tamizados y el *chocolate* rallado de forma envolvente.
- Extendemos la preparación en una charola con papel siliconado

- Espolvoreamos con azúcar glass.
- Llevamos a un horno a 180º C por 10 minutos.

Para la ganache

- Hervimos la *crema* con la glucosa y, luego, la volcamos sobre el *chocolate* picado
- Mezclamos.

Para la decoraci&oacute

- N

En un molde cuadrado colocamos todo en el siguiente orden

- Dacquoise, ganache, dacquoise, ganache, dacquoise, ganache y congelamos.
- Desmoldamos y bañamos con el glaseado.
- Decoramos con *crema* batida y pegamos los mini macarons.

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