

Mini cake de rubik



Ingredientes

Dacquoise de café y avellanas

Polvo de avellanas: 100 g

Claros: 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 café

- 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 180° C por 10 minutos.

Para la ganache

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

Para la decoración

- 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>