Pastel de ajedrez



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Base

Fecula De Maiz: 4 cdita.
Esencia De Vainilla: 1 cdas.
Claras: 4 Unidades
Vinagre Blanco: 1 cdita.
Azucar: 250 grs.
Nueces: 150 g
Galleta de vainilla: 50 g
Galletas saladas: 125 g

Decoración

Chocolate blanco: 100 grs.
Mangos: 2 Unidades
Chocolate semi amargo: 100 g

Relleno

Ralladura de limón: 1 Unidad
Jugo de Limón: 1 Unidad
Queso Crema: 400 grs.
Azúcar glass: 2 Taza
Vaina de vainilla: 1 Unidad
Crema de leche: 1 Taza

Preparación de la Receta

Base

- Procese las galletas sin llegar a pulverizarlas por completo.
- Tueste las nueces en el horno unos minutos y luego píquelas groseramente.

- Coloque las claras en la batidora y comience a batir, una vez que rompan el ligue incorpore una parte de azúcar, cuando comiencen a estar firmes incorpore una segunda parte de azúcar y cuando estén a punto nieve agregue la tercera parte, incorpore el *vinagre* y la esencia de vainilla, bata unos segundos mas y retire
- Añada a las claras la fécula de maíz y mezcle de forma envolvente, luego incorpore las nueces y las galletas procesadas de a poco, termine de integrar de forma envolvente.
- Sobre una placa con papel *manteca* acomode una cintura cuadrada de aproximadamente 20cm de lado, vuelque dentro la preparación y cocine en horno precalentado a 150°C durante aproximadamente 20 minutos
- Terminada la cocción y una vez frió desmolde.

Relleno

- En un bowl coloque el queso *crema*, trabájelo unos minutos con una espátula para suavizarlo, incorpore luego y de a poco azúcar glass, esencia de vainilla, *jugo* y ralladura de *limón* y el interior de la vaina de vainilla, mezcle hasta incorporar todos los ingredientes y por ultimo añada la *crema* de leche semi montada en dos veces mientras mezcla de forma envolvente hasta lograr una preparación homogénea
- Reserve en la heladera durante 1 hora.

Armado

- Funda por separado el *chocolate* blanco y negro a baño maría, luego colóquelos en dos mangas y rellene un molde siliconado con formas de figuras de ajedrez intercalando el *chocolate* blanco y negro, reserve en la heladera hasta que estén firmes y luego desmolde.
- Extienda sobre un papel siliconado el resto de *chocolate* blanco y con una regla dibuje cuadrados de 3cm de lado, luego córtelos, proceda del mismo modo con el *chocolate* negro.
- Pele y corte los mangos en pequeños cuadraditos.
- Coloque el relleno en una manga.
- Cubra la superficie del pastel con los cuadraditos de mango y luego tape con el relleno.
- Sobre el relleno acomode los cuadrados de *chocolate* blanco y negro bien alineados e intercalando los colores y sobre estos disponga las fichas de ajedrez de *chocolate*.

Presentación

- Presente el pastel de ajedrez dentro de una caja.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-ajedrez