Pastelito de café de olla

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Café de olla

Piloncillo: 100 g
Café expresso: 225 cc
Canela: 1 Ramas

Relleno

Yemas: 5 Unidades
Azucar: 75 grs.
Gelatina: 3 cdita. de te
Extracto de vainilla: 1 cdita.
Crema de leche: 225 grs.
Queso Crema: 375 grs.

Soletas

Yemas: 7 Unidades
Azucar: 20 grs.
Claras: 7 Unidades
Harina: 110 grs.
Azúcar glass: 110 g

Preparación de la Receta

Soletas

- Bata las yemas junto con el azúcar glass hasta *blanquear*.
- En otro recipiente bata las claras junto con el azúcar hasta lograr picos firmes.
- Coloque las yemas batidas en un recipiente y agregue intercalando las claras batidas junto con la *harina* previamente tamizada, mezcle con movimientos envolventes hasta lograr una

masa homogénea.
- Coloque la preparación en una manga y sobre una placa con una *plancha* siliconada forme las lengüitas, espolvoree con azúcar glass y cocine en horno a 180ºC durante 15 minutos.

Relleno

- Hidrate la *gelatina*.
- Coloque en un recipiente el queso *crema* y trabájelo con un tenedor.
- Agregue una parte de las yemas, mezcle y luego añada el resto de las yemas junto con el extracto de vainilla y el azúcar, mezcle hasta incorporar por completo los ingredientes.
- Coloque en un recipiente 2 cucharadas de la preparación de queso junto con la *gelatina* previamente escurrida, lleve al microondas a máxima potencia durante 1 minuto
- Retire e incorpore al resto de la preparación, mezcle bien.
- Bata la *crema* de leche a ½ punto y agréguela a la preparación de queso, mezcle y reserve en la heladera durante 2 horas.

Café de olla

- En una olla de barro coloque el *piloncillo* junto con la rama de canela y cubra con agua, lleve a fuego máximo y una vez que rompa el hervor incorpore el **café**, termine la cocción a fuego mínimo hasta que el *piloncillo* se disuelva.

Armado

- Sirva en un plato un par de *soletas* y encima coloque una quenelle del relleno.

Presentación

- Salsee con el *café* de olla y espolvoree con canela en polvo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastelito-de-cafe-de-olla