Postre Balcarce de Osvaldo Gross

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Armado

Azucar impalpable: Cantidad necesaria
Crema de leche: 200 g
Genoise de 20 cm: 4 Discos
Coco rallado: 150 g
Cacao Amargo: 50 g
Dulce de leche: 300 g
Merengue seco: 200 g

Crema de castañas

Castañas en Almibar: 200 grs.
Nueces molidas: 100 g
Ricota: 200 g
Crema chantilly: 400 g

Genoise

Azucar: 180 grs.
Huevos: 6 Unidades
Esencia De Vainilla: 2 cdas.
Harina: 180 g

Preparación de la Receta

Genoise

- En un tazón, mezclar los huevos, el azúcar, la esencia de vainilla
- Llevar a baño maría, revolviendo constantemente con un batidor de alambre hasta que la preparación alcance los 45 °C.

- Trasladar la mezcla a la cuba de una batidora eléctrica y, con el globo batidor colocado, trabajar hasta que el batido quede muy espumoso -punto letra-.
- Volcar la mezcla en otro tazón y, en tres tiempos, incorporar la *harina* tamizada realizando movimientos envolventes.
- Disponer la preparación en una placa de 30 cm x 40 cm, extendiéndola con una espátula
- Colocar la placa en el horno y cocinar a 180 °C durante 20 minutos.

Crema de castañas

- En un tazón, mezclar la *crema* chantilly y la *ricota*
- Una vez integradas, incorporar las nueces picadas y las castañas en *almíbar* cortadas en cubos
- Reservar.

Armado

- Retirar la genoise del horno y cortar en 4 discos de 20 cm.
- Colocar una capa fina de dulce de leche sobre 2 discos de genoise
- Luego espolvorear con cacao amargo.
- Llevar uno de estos discos a un aro contenedor
- Agregar una parte de la *crema* con castañas y merenguitos rotos
- Disponer por encima el segundo genoise con dulce de leche.
- Extender el resto de la *crema* por encima, echar algunos merenguitos más por arriba y dulce de leche distribuido con una manga.
- Completar con el tercer disco de *bizcochuelo* y presionar con un cartón para que quede bien plano
- Batir la *crema* a medio punto y cubrir la superficie superior
- Incorporar el cuarto y último disco de genoise
- Terminar cubriendo todo el pastel con *crema*, espolvorear con azúcar impalpable y los bordes con coco rallado.
- Por último, quemar a fuego con un acero al rojo vivo
- Servir y disfrutar.

- A la hora de cocinar este pastel, asegúrate de contar con los utensilios básicos necesarios.
- Recuerda que siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.
- La *crema* de leche tiene que estar bien fría para que monte bien.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/postre-balcarce-de-osvaldo-gross