

Postre Balcarce

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crema de castañas en almíbar

Crema de leche: 1 L

Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria

Azucar: 200 grs.

Coco rallado: 150 grs.

Ricota: 250 grs.

Castañas en Almibar: 200 grs.

Merengue: 2 Disco

Nueces: 100 g

Dulce de leche: 300 grs.

Cacao Amargo: 50 grs.

Masa

Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria

Harina: 120 grs.

Azucar: 120 grs.

Huevos: 6 Unidades

Preparación de la Receta

Masa

- Coloque los huevos dentro de la batidora y comience a batir, luego incorpore el azúcar en forma de lluvia y la esencia de vainilla.
- Una vez que los huevos tengan una consistencia espumosa agregue la *harina* en dos veces, mezcle en forma envolvente.

Crema de castañas

- En un baño de maría invertido coloque la *crema* de leche y el azúcar, deje reposar 5 minutos y luego bata hasta semi montarla. Vierta la mitad de la *crema* semi montada en otro bowl y

siga batiendo una de las mitades hasta montarla.

- Perfume la *ricota* con esencia de vainilla y mezcle.
- Incorpore a la *crema* montada el merengue previamente cortado groseramente, las nueces y las castañas picadas y la *ricota*, mezcle hasta lograr una preparación homogénea.

Armado

- En una placa de 50 x 30cm con papel *manteca* enmantecado vierta la masa y extienda con una espátula hasta lograr 1cm de espesor. Cocine en horno precalentado a 190°C durante aproximadamente 10 a 12 minutos. Transcurrido el tiempo de cocción retire y deje enfriar.
- Una vez fría acomode encima un aro de 20cm de diámetro y pinte dentro del aro con dulce de leche, proceda de mismo modo hasta obtener tres discos pintados con dulce de leche, luego espolvoréelos con cacao amargo y córtelos.
- Tome uno de los discos y colóquelo dentro de un aro de 22cm de diámetro, cubra con una capa de *crema* de castañas y nueces, encima disponga otro disco y cubra con el resto de la *crema* de castañas y nueces, por ultimo acomode el disco restante con el cacao hacia abajo, reserve en la heladera durante aproximadamente 4 horas.
- Transcurridas las horas de reposo cubra la torta con la *crema* semi montada y espolvoree la superficie con azúcar impalpable y los bordes con coco rallado, luego marque la superficie con barritas de hierro.

Presentación

- Corte el postre Balcarce en porciones y presente en una fuente

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/postre-balcarce>