Postre de Caramelo y Maní



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Bizcocho

Aceite: 40 c.c.
Azucar: 280 Gramos
Cacao semi amargo: 100 Gramos
Huevos: 10 Unidades
Polvo para hornear: 20 Gramos
Agua: 40 c.c.
Azucar: 280 Gramos
Cafe soluble: 2 cdas
Harina 0000: 260 Gramos
Sal: 1 Pizca

Relleno y cubierta

Azucar impalpable: 50 Gramos
Leche Condensada: 80 c.c.
Mantequilla: 180 Gramos
Salsa de caramelo: c/n
Esencia De Vainilla: 1 Chorrito
Maní salado: 100 Gramos
Queso crema tipo americano: 450 Gramos

Preparación de la Receta

- Precalentar horno a 180° C.
- Batir los huevos y agregar en forma de lluvia el azúcar hasta lograr un punto letra
- Agregar agua, aceite e integrar con espátula
- Mezclar *harina* con polvo para hornear y sumar a la preparación la mitad
- Sumar una pizca de sal y *café* soluble
- Agregar la última parte de la *harina*
- Tamizar el cacao amargo y unir en dos partes con movimientos envolventes
- Verter en molde de 26 cm y llevar al horno por 50 minutos

Relleno y cubierta

- Unir el **maní** con salsa de caramelo o dulce de leche. Unir *manteca*, queso *crema*, azúcar impalpable y leche condensada
- Perfumar con esencia de vainilla.
- Cortar en 2 capas el *bizcochuelo*
- Rellenar ambas capas y la base con la salsa y la *crema*. Enfriar por unas horas

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/postre-de-caramelo-y-mani