Postre Tradicional Balcarce

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Crema chantilly

Azucar impalpable: 30 Gramos
Castañas en Almibar: 100 Gramos
Dulce de leche repostero: 300 Gramos
Nueces: 100 Gramos
Cacao en Polvo: 50 Gramos
Crema de leche: 500 Gramos
Esencia De Vainilla: c/n

Merengue

Azucar impalpable: 240 Gramos
Claras: 3 Unidades

Pionono

Azucar: 60 grs.
Huevos: 6 Unidades
Harina: 60 Gramos
Esencia De Vainilla: c/n
Miel: 60 Gramos

Preparación de la Receta

- Batir con batidora de mano huevos, esencia de vainilla, azúcar y miel hasta espumar a punto letra.
- Agregar *harina* y seguir batiendo hasta integrar.
- Colocar en 3 moldes circulares y cocinar en horno a 170° C por 10 minutos.

Merengue

- Batir claras a punto nieve, agregar tamizando azúcar impalpable y batir hasta integrar.
- Colocar en manga con pico *redondo* de 2 cm de diámetro.
- Hacer 2 círculos con la preparación de 15 cm sobre lamina antiadherente y cocinar en horno a 90° C por 90 minutos.

Crema chantilly

- Batir *crema*, azúcar impalpable y esencia de vainilla a medio punto.
- Agregar nueces partidas con la mano, castañas en *almíbar* en cuartos y mezclar hasta unir.

Armado

- Sobre un disco de pionono colocar una capa de dulce de leche, espolvorear con cacao y cubrir con *crema* chantilly de castañas y nueces.
- Agregar por encima un disco de merengue y presionar.
- Añadir por arriba otro disco de pionono con dulce de leche y cacao en la parte superior.
- Incorporar el resto de la *crema*, otro disco de merengue y terminar con el ultimo círculo de pionono con dulce de leche y cacao pero ahora el dulce de leche en contacto con el merengue.
- Llevar por 1 hora a heladera.
- Cubrir las paredes y la parte superior con *crema* de leche batida untando con espátula.
- Decorar con copos de *crema* montada y espolvorear coco rallado delicadamente.

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