Práline Cake



Ingredientes

Azucar: 130 Gramos
Cacao: 30 Gramos
Huevos: 2 Unidades
Harina refinada (no leudante): 40 Gramos
Leche: 100 c.c.
Azucar rubia: 50 Gramos
Chocolate cobertura: 10 Gramos
Frutas secas: 110 Gramos
Helado de chocolate con almendras: 1 kg

Preparación de la Receta

VAINILLAS

- Separar las claras de las yemas. Agregar a la yema un poquito de azúcar rubia. Batir las claras y, cuando dupliquen el volumen, agregar el resto del azúcar. Sumar las 2 yemas e integrar en batidora con el cacao y la azúcar rubia
- Colocar en una manga con pico *redondo* de 15 milímetros de diámetroy sobre una placa con una *plancha* de silicona o papel *manteca* hacer unosbastones del mismo ancho de la base de la budinera. Espolvorear con azúcar impalpable y azúcar rubia. Llevar a horno precalentado a 180° por 10 - 12 minutos.
- **LECHE CHOCOLATADA**
- Colocar en una *cacerola* 100cc leche y 10gr de *chocolate* cobertura semi amargo, llevar a hervor y reservar
- **ARMADO**
- En una budinera 23cm x 13cm de ancho, colocar papel *manteca* y luego papel film. Poner 1/2 kg de helado de *chocolate* con almendras en la batidora para ablandarlo.
- Colocar en la base de la budinera y cubrir con *vainillas* previamente embebidas en la leche. Llévalo al congelador.
- En la segunda tanda, repetir el proceso con otro 1/2 kg de helado. Colocar en la budinera una nueva capa de helado y completar con las *vainillas*
- Cerrar y enviar al freezer por 3 horas
- **PRALINÉ**
- En una *cacerola* calentar y poner de a poco 130gr de azúcar. Controlar el fuego para que no se queme, revolviendo constantemente. Agregar 110gr de frutas secas y colocar sobre una

plancha de silicona
- **PRESENTACIÓN**
- Desmoldar la budinera en un plato y cubrir con **praliné**.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/praline-cake