Sopa de piñón y coco con bizcochuelo de nuez y tepache de mango



Ingredientes

Decoración

Mango de Manila:

Hojas de menta: Cantidad necesaria

Pastelitos de nuez y chocolate

Harina: 60 grs.
Chocolate negro: 70 g
Nueces picadas: 150 g

Huevos: 4 Unidades
Azúcar glass: 150 g
Mantequilla: 125 grs.

Sopa de piñón

Piñones: 200 g
Azucar: 180 grs.
Agua de coco: 100 cc

Nata: 250 cc
Leche: 500 Ml.

Tepache de mango y vainilla

Vainilla de Papantla: 2 Unidad
Vaina de vainilla: 1 Unidad
Mango de Manila: 4 Unidades

Agua:
Piloncillo: 1 Unidades

Preparación de la Receta

Para el tepache

- Cortar el mango en tres partes separando la pulpa del *hueso* con todo y cascara
- Agregar el *piloncillo* picado y 1 vaina de vainilla
- Dejar fermentar 2 días a una temperatura de 25°C
- Colar, reservar y refrigerar

Para la sopa de piñón

- Tostar los piñones
- *Hervir* la leche con la *nata*
- Agregar el agua de coco y azúcar.
- Incorporar los piñones tostados
- Licuar, colar y reservar en refrigeración

Para los pastelitos de nuez y chocolate

- Fundir 140 grs
- De *chocolate* oscuro a baño María
- Mezclar los 8 huevos, 10 ml de jerez, 150grs
- De azúcar y 250 grs
- De *mantequilla*
- Agregar los 300 grs
- De nueces picadas finamente
- Integrar los 120 grs
- De *harina* tamizada y mezclar todo el conjunto
- Verter la mezcla en un molde para horno
- Hornear por 35 a 40 min a 180°C
- Servir bañados de **sopa** de *piñón*

Para los tallarines

- *Pelar* y cortar el mango en láminas muy delgadas a lo largo y posteriormente cortarlas en forma de tallarines
- Servir bañados de tepache de mango

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-pinon-y-coco-con-bizcochuelo-de-nuez-y-tepache-de-mango