

# Sorpresa de avellana

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Bizcocho seco de avellana

**Avellanas molidas:** 100 g

**Azucar:** 30 grs.

**Jugo de Limón:** Algunas gotas

**Claras de huevo:** 75 grs.

**Polvo de avellanas tostadas:** 60 g

**Azucar impalpable:** 45 grs.

### Cobertura

**Chocolate cobertura semi-amargo:** 500 g

### Mousse de chocolate

**Leche:** 125 cc

**Manteca:** 25 g

**Chocolate cobertura semi-amargo:** 340 g

**Jugo de Limón:** Algunas gotas

**Claras de huevo:** 60 grs.

**Azucar:** 90 grs.

**Crema de leche:** 325 cc

## Preparación de la Receta

### Bizcocho seco de avellana

- Bata las claras con el azúcar y el jugo de *limón* hasta alcanzar el punto nieve.
- Agregue el polvo de avellanas, el azúcar impalpable y mezcle suavemente.
- Vierta dentro de una manga repostera y realice discos de 35 mm sobre una placa forrada con papel *manteca* y finamente espolvoree con avellanas picadas.
- Cocine en el horno precalentado a 160° C durante 20 a 25 minutos aproximadamente.

## Mousse de chocolate

- Bata las claras con el azúcar sobre baño María suave hasta que el azúcar se disuelva.
- Retire del fuego, agregue el *jugo de limón* y continúe batiendo hasta obtener un merengue flojo
- Bata la *crema* de leche hasta alcanzar 1/2 punto y reserve en la heladera.
- En una *cacerola* disponga la leche, la *manteca* y lleve a hervor.
- Pique el *chocolate* y disponga en un bowl.
- Bañe con la leche caliente y mezcle hasta que este se funda.
- Deje bajar la temperatura e incorpore el merengue poco a poco mezclando con movimientos envolventes.
- Finalmente añada la *crema* de leche semi montada mezclando suavemente

## Armado

- En el fondo de moldes de 45 mm de diámetro y 45mm de alto distribuya los bizcochos de **avellana**.
- Rellene con la *mousse de chocolate* y lleve al freezer durante 3 horas.

## Cobertura

- Pique el *chocolate*, disponga en un bowl y derrita sobre baño María.
- Sobre un mármol congelado vierta un poco de *chocolate* y extienda con una espátula hasta obtener una lámina fina.
- Repita el proceso hasta terminar con el *chocolate*.
- Desmolde antes de que el *chocolate* solidifique y envuelva cada pastel con estas láminas de *chocolate*.

## Presentación

- Sirva en una fuente y espolvoree con cacao en polvo.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/sorpresa-de-avellana>