Torre de crocantes con crema de praliné de nuez



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Azucar: 100 grs.
Agua: 1 cda.
Nueces: 100 g
Crema de leche: 400 cc

Crocantes

Tapas para empanadas: 12 Unidades

Opcional

Menta:

Relleno

Frutas Rojas: 500 g
Azucar impalpable: 100 g

Preparación de la Receta

Crema de praliné

- Pique las nueces
- En una sartén prepare un caramelo rubio con el azúcar y el agua.
- Incorpore las nueces picadas y mezcle bien hasta tostar las nueces.
- Vierta 100 cc de **crema** y revuelva hasta llevar a hervor.
- Reserve fuera del fuego y deje enfriar hasta que solidifique.
- En un bowl monte el resto de la *crema* a punto chantilly y mezcle con el **praliné**.

Crocantes

- Espolvoree las tapas para empanadas con *harina* y estire con un palote hasta formar un óvalo.
- Corte los óvalos de masa a la mitad y disponga sobre un silpat.
- Cocine en horno precalentado a 180º C durante 2 minutos.

Relleno

- Macere las frutas con el azúcar.
- Lleve todo a una *cacerola* y caliente hasta que rompa el hervor

Presentación

- En el centro de un plato disponga una cucharada de *crema* de *praliné*, encima un crocante, encima una cucharada de frutas y de *crema* de *praliné*.
- Repita este paso 3 veces.
- Decore con hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torre-de-crocantes-con-crema-de-praline-de-nuez