Torre de Panqueques



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Cacao en Polvo: c/n

Crema

Agua: 120 c.c.
Azucar impalpable: 120 Gramos
Crema: 700 Gramos
Queso mascarpone: 500 Gramos
Café Fuerte: 2 cdas
Gelatina sin sabor: 12 Gramos

Masa

Huevos: 4 Unidades
Harina 0000: 170 Gramos
Limón para su ralladura: 1/2 unidad
Leche: 500 c.c.
Sal: 1 Pizca

Preparación de la Receta

- Mezclar los huevos, la mitad de la leche y ralladura de *limón* hasta romper la liga
- Agregar *harina*, pizca de sal e integrar bien hasta que no haya grumos
- Sumar el resto de la leche
- Reposar en la heladera unos 20 minutos

Crema

- Batir la *crema* a medio punto
- Agregar queso mascarpone, azúcar impalpable, *café* y *gelatina* sin sabor previamente hidratada equiparando densidades.
- Unir todo con movimientos envolventes
- Reposar en la heladera por 40 minutos

- Pincelar con *mantequilla* derretida la sartén elegida y con un cucharon verter la preparación de la masa en el centro
- Cubrir toda la superficie logrando un diámetro bien fino
- Dar vuelta a los 2 minutos.
- Montar uniendo cada capa con la *crema*
- Espolvorear con cacao

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torre-de-panqueques