

# Torre de Panqueques

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Cacao en Polvo:** c/n

### Crema

**Agua:** 120 c.c.

**Azúcar 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 cucharón 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>