Postre Imperial Ruso

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Crema de manteca: 1 Kilo
Dulce de leche: 500 grs
Hojaldre: 500 grs
Plancha de Bizcocho: 1 unidad
Plancha de bizcochuelo de frutilla: 1 unidad
Plancha de bizcochuelo de chocolate: 1 unidad
Plancha de merengue seco: 1 unidad

Crema de manteca

Agua: 160 grs
Azucar: 440 grs
Yemas: 8 Unidades
Huevos: 4 Unidades
Manteca: 600 grs

Decorar

Chocolate fundido: 200 grs
Coco en escamas: 100 grs
Crema chantilly: 250 grs
Frutillas: 250 grs

Preparación de la Receta

- Estirar el *hojaldre* de 3 mm de espesor.
- Picar y cortar un rectángulo de 30 x 40.
- Hornear a 200 ºC por 10 minutos.
- Colocar una rejilla sobre el *hojaldre* presionando levemente.
- Continuar la cocción por 20 minutos más.
- Retirar del calor y enfriar sobre la rejilla.

Crema de manteca

- Batir yemas, huevos y azúcar hasta *blanquear*.
- Hacer un *almíbar* con el azúcar y el agua.
- Cuando llegue a los 118 °C verterlo en forma de hilo al batido de yemas y huevos sin dejar de batir hasta que la preparación enfríe.
- Cuando la preparación esté a temperatura ambiente se agrega de a poco la *manteca* pomada batiendo hasta terminar de incorporarla y obtener una *crema* de textura homogénea.

Armado

- Untar el *hojaldre* con dulce de leche y agregar la *plancha* de merengue roto con las manos por encima.
- Agregar la *plancha* de *bizcochuelo* de *chocolate* untar con *crema* de *manteca*.
- Añadir la *plancha* del *bizcochuelo* de *frutilla* untada con la *crema* de *manteca*
- Terminar de decorar con *crema* de *manteca* en su superficie, coco en escamas, *crema* chantilly, frutillas y *chocolate* fundido.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tren-mixto