

Zucotto

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Armado

Cognac: 100 cc

Kirsch: 100 cdas.

Crema pastelera

Azucar: 50 grs.

Leche: 1¼ l.

Harina: 15 grs.

Yemas: 8 Unidades

Cubierta

Chocolate cobertura: 250 g

Pionono

Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria

Azucar: 100 grs.

Huevos: 3 Unidades

Harina: 100 grs.

Relleno

Frutas brillantadas: 50 g

Avellanas: 20 g

Chocolate semi amargo: 100 g

Crema de leche: 300 cc

Almendras: 20 g

Crema pastelera:

Varios

Cacao: Cantidad necesaria

Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Pionono

- Bata los huevos con el azúcar hasta que dupliquen su volumen.
- Incorpore la vainilla y la *harina* tamizada con movimientos envolventes.
- Vierta sobre una placa y cocine en el horno precalentado a 180° C hasta que se vea dorado.
- Deje enfriar antes de utilizar.

Crema pastelera

- Lleve la leche a hervor.
- En un bowl bata las yemas con el azúcar y la *harina*.
- Vierta la leche caliente batiendo constantemente.
- Vuelva al fuego sin dejar de revolver hasta que espese.
- Deje enfriar antes de usar.

Relleno

- Pique groseramente el *chocolate* y derrita a baño María.
- Bata la *crema* de leche a 3/4 de punto.
- Pele las almendras, las avellanas, pique groseramente y tueste en el horno.
- Pique groseramente la fruta abrillantada.
- En un bowl mezcle 1/3 de la *crema* de leche batida con el *chocolate* derretido y la mitad de la *crema* pastelera.
- En un bowl aparte mezcle el resto de la *crema* y *crema* pastelera con la fruta abrillantada, las almendras y las avellanas.

Cubierta

- Pique groseramente el *chocolate* y derrita a baño María.

Armado

- En una *cacero* mezcle el kirsch con el Cognac y entibie
- Corte el pionono en tiras y pincele con la mezcla de kirsch y Cognac.
- Tapice las paredes de un bowl y recorte los excedentes de masa.
- Rellene la base y paredes con la mezcla de *crema* y fruta
- Deje enfriar en el freezer y vierta la *crema* de *chocolate* en el centro.
- Cubra la superficie con pionono embebido con el kirsch y Cognac.
- Reserve en el freezer durante 4 horas.
- Desmolde sobre una rejilla y bañe con el *chocolate* cobertura derretido.

Presentación

- Sirva en una fuente y espolvoree con azúcar impalpable y cacao.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/zucotto>