

Dacquoise de chocolate (Tarta chocolate y trufa)

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Cafetito | Tiempo: minutos |

Dificultad:

INGREDIENTES

0

20 gr Harina repostería

20 gr Cacao

115 gr Almendras - (polvo)

135 gr Azúcar glass

70 gr Azúcar

190 gr Claras de huevo

45 gr Avellanas - tostadas

ELABORACIÓN

Foto Can Gonella

Tamizar harina, mezclar con cacao, polvo de almendras y azúcar glass y avellanas.

Montar las claras y añadir el azúcar grano poco a poco para obtener una textura lisa.

Mezclar la harina y resto de polvos, (cacao. Polvo de almendras, azúcar glass y avellanas) cuidadosamente a las claras montadas.

Preparamos una bandeja de horno con silpat o papel de horno y extendemos la masa como para hacer una plancha de bizcocho aproximadamente de 1 cms. Horneamos a 180°C – aprox. 15 minutos.