

Pastel de moka y almendras con hojuelas de chocolate blanco.



Tiempo de
preparación

90 min.

Porciones

8

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

1pza. pan de almendra

50gr. almendras fileteadas y tostadas

250ml. Jarabe de azúcar

50ml. Licor de almendras

Cantidad necesaria: Crema de moka, hojuelas de cobertura blanco, cobertura oscura.

Crema Moka:

300gr. mantequilla

75gr yemas San Juan.

4 cdas. azúcar glas

2 cdas. café soluble.

50ml. licor de café

Para el Pan:

3pza. huevo entero San Juan

10grs polvo de almendras

90gr. harina cernida

90gr. azúcar

Preparación

- Cortar el pan en dos partes.
- Incorporar el licor con el jarabe.
- Colocar una de las partes del pan sobre el disco donde se montara el pastel.
- Con el apoyo de una brocha en envinar el pan que se encuentra sobre el disco.
- Colocarle una capa de crema y posteriormente esparcir la almendra.
- Colocar la segunda capa de pan y envinarlo.
- Con el apoyo de una espátula cubrir todo el pastel con el restante de la crema.
- Decorar todo el pastel con las hojuelas de la cobertura blanca.
- Fundir la cobertura oscura y rallar el pastel en forma decorativa.

Nota: Se puede colocar con zarzamoras y hojas de menta, contrastan con el color.

Crema Moka

- Batir las yemas San Juan con el azúcar a ponto de listón.

- Añade la mantequilla (a punto de pomada)
- El café se disuelva en la licor (si es necesario incorporar un poco de agua) y este se incorpore a la mantequilla.
- Continuar batiendo a que se incorpore totalmente el café y quede muy esponjada la crema.

El Pan

- Montar el huevo con la azúcar a punto de listón firme.
- Incorporar el polvo de almendras con harina
- Dejar de batir el huevo e incorporar la harina en forma envolvente.
- Colocar la preparación en un molde de 20cm diámetro previamente engrasado y harinado.
- Hornear a 180°C por 25mn. o que este firme.
- Dejar enfriar y utilizar.