



Atelier de Cocina

DAMA BLANCA

Ingredientes:

Bizcocho de coco:

4 claras
140 grs. de azúcar
60 grs. de almendra en polvo
70 grs. de coco rallado
azúcar glase

Mouse de chocolate blanco:

200 grs. de chocolate blanco
250 grs. de queso Quark (se puede sustituir por queso de untar o mascarpone)
300 grs. de nata montada

Relleno:

75 grs. piña
50 grs. pasas
ron

Decoración:

2 rodajas de piña
guindas
hojas de menta
50 grs. de chocolate negro
50 grs. de chocolate blanco



Atelier de Cocina

Elaboración:

Bizcocho de coco: Hacer un merengue con las claras y el azúcar. Añadir el resto de los ingredientes previamente mezclados, menos el azúcar glase, con movimientos envolventes para perder el menos aire posible. Meter en manga pastelera con la boquilla mediana y lisa. Hacer 2 espirales un poco más pequeñas que el aro redondo que se vaya a utilizar. Espolvorear con azúcar glase y meter al horno a 180° unos 15 minutos. Sacar y enfriar.

Mouse de chocolate blanco: Fundir el chocolate blanco a temperatura media. Añadir el queso y la nata montada. Mezclar bien con cuchara con movimientos envolventes.

Relleno: Cortar la piña en trocitos y poner las pasas a remojo en el ron durante 30 minutos.

Decoración: Calentar ambos chocolates por separado y sobre bandas de plástico (del ancho del molde) hacer pinceladas con el chocolate blanco. Enfriar. Napar todo el plástico con el chocolate negro y enfriar. Cortar la tira en rectángulos.

Saltear las rodajas de piña en un poco de mantequilla y azúcar glass o normal.

Montaje o presentación:

Forrar las paredes del aro redondo con un poco de mousse, poner una espiral de bizcocho en el fondo, rellenar con más mouse y espolvorear con el relleno. Tapar con la otra espiral y cubrir con el resto de la Mouse. Dejar cuajar en nevera 3 horas. Sacar, desmoldar y pegar los rectángulos de chocolate en el borde y decorar la superficie con la piña, las guindas y las hojas de menta.



Atelier de Cocina