https://www.reyvi.com/receta/receta-plum-cake-avellanas-y-limon/



REPOSTERÍA Y PASTELERÍA

Plum Cake de Avellanas y Limón

TIEMPO DE PREPARACIÓN:
1 HORA

RACIONES:
6-7 PERSONAS

DIFICULTAD:
INTERMEDIO

INGREDIENTES PARA EL BIZCOCHO

- Azúcar: 315 gr.
- Ralladura de limón: 12 gr.
- Huevo entero pasteurizado: 225 gr.
- Sal: 1,5 gr.
- Nata líquida 35%: 135 gr.
- Harina de trigo floja: 250 gr.
- Impulsor: 5 gr.
- Mantequilla fundida: 90 gr

INGREDIENTES PARA GLASEADO DE PRALINÉ DE AVELLANA

- Praliné de avellana 50%: 250 gr
- Manteca de cacao: 100 gr
- Mantequilla anhidra: 30 gr.
- Crocanti de avellana: 50 gr.

PREPARACIÓN

1. Mezclar el azúcar con la ralladura de limón y reservar 24 horas.Añadir el huevo y la sal, mezclar bien e incorporar la nata líquida.
2. Añadir la harina tamizada con el impulsor y finalmente la mantequilla fundida.
3. Verter en moldes y cocer a 180ºC durante unos 35 minutos (dependiendo del tamaño del molde utilizado).
4. Una vez frío, rellenar con gianduja de leche atemperada y dejar cristalizar.
5. Terminar bañando el cake con el glaseado de praliné de avellana.