



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 PRALIN DE AVELLANA

- Pralin 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 180°C 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 pralin de avellana.