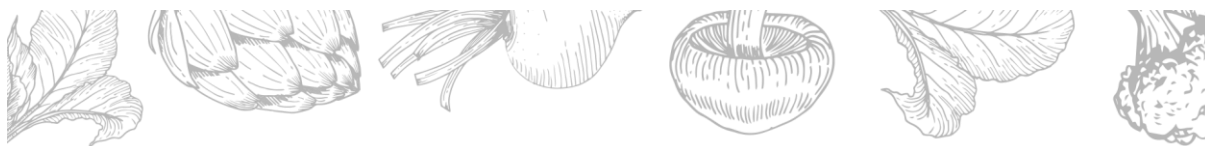


**RECETARIO DE EVENTOS**  
**CLASE MAGISTRAL DE RECETAS PARA LA MESA DULCE NAVIDEÑA**  
**POR EVA DRIGO**

Cake de chocolate blanco y cerezas

Ingredientes:

<b><u>Cake</u></b>	
Harina leudante	250g
Azúcar impalpable	200g
Manteca	250g
Huevos	5
Ralladura de limón	1/2
mermelada de cerezas	150g
Cerezas	150g
<b><u>Mousse de chocolate blanco</u></b>	
Leche	250g
Yemas	3
Azúcar	60g
Cáscara de limón	½
Gelatina sin sabor	12g
Agua	60g
Chocolate cobertura blanco	300g
Crema de leche	400g
Cerezas para decorar	c/n



RECETARIO DE EVENTOS  
CLASE MAGISTRAL DE RECETAS PARA LA MESA DULCE NAVIDEÑA  
POR EVA DRIGO

Preparación

**Para el cake de cerezas:**

remar la manteca pomada con el azúcar y la ralladura de medio limón

Agregar los huevos de uno y la mermelada de cerezas

Incorporar la harina tamizada e integrar todos los ingredientes.

Colocar la masa en una placa forrada con papel manteca enmantecado y enharinado.

Esparcir sobre la masa trocitos de cerezas y cocinar a 170°C.

Para la compota de cerezas cocinar 150g de cerezas sin carozo con 75g de azúcar hasta formar una mermelada.

**Para la mousse de chocolate blanco:**

Hidratar la gelatina en 60g de agua y reservar.

Cocinar a baño maría la leche, las yemas, el azúcar y la cáscara de limón hasta alcanzar 82°C (napar la cuchara).

Agregar la gelatina hidratada.

Verter la preparación sobre el chocolate blanco picado y mezclar hasta que esté completamente derretido.

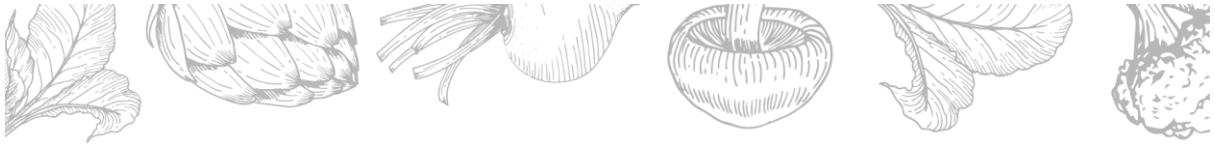
Finalmente agregar la crema de leche batida a medio punto.

**Armado:**

Colocar en el piso de un molde desmontable un disco de cake, verter la mitad de la mousse, colocar la segunda capa de cake y cubrir con el resto de la mousse.

Llevar a frío por 3 horas.

Decorar con cerezas frescas y rulos de chocolate.



RECETARIO DE EVENTOS  
CLASE MAGISTRAL DE RECETAS PARA LA MESA DULCE NAVIDEÑA  
POR EVA DRIGO

