

POSTRES

TORTA HELADA DE CHOCOLATE DUBAI



Ingredientes:

- 250 gr de masa Knafe (masa Phillo cortada como cabellos de ángel)
- 110 gr de ghee o mantequilla
- 60 gr de pasta de pistachos
- 300 gr de queso crema
- 80 gr de pasta de pistacho
- Leche condensada
- 1/2 taza de pistachos picados y mezclar
- Crema
- 2 cucharadas de azúcar
- 160 gr de chocolate semi amargo + 50 gr de mantequilla

Preparación

- Cortar 250 gr de masa Knafe (masa Phillo cortada como cabellos de ángel). Poner en un sartén grande 60 gr de ghee o mantequilla + la masa cortada.
- Cocinar a fuego medio hasta que cambie de color y estén dorados. Remover constantemente para que no se quemen. Pueden ser 20 o 25 min.
- Poner la masa ya dorada en un bowl + 60 gr de pasta de pistachos + 2 cucharadas de leche condensada y mezclar todo. Debe quedar una masa compacta pero húmeda.
- Cubrir la base de un molde redondo removible y apretar bien para compactar.
- Reservar 1/2 taza de esta mezcla para decorar. Poner plástico en los bordes facilitará desmoldar la torta.



- En un pocillo poner 300 gr de queso crema a temperatura ambiente + 80 gr de pasta de pistacho de + 150 gr de leche condensada + 1/2 taza de pistachos picados y mezclar.
- En otro bowl poner 800 cc de crema muy fría + 2 cucharadas de azúcar (puede ser más si la prefieres más dulce) y batir hasta que se haga chantillí y esté firme.
- Mezclar ambas preparaciones con movimientos envolventes y verter en el molde.
- Cubrir con plástico a contacto y llevar al refrigerador por unas horas.
- Para la cubierta derretir 160 gr de chocolate semi amargo + 50 gr de mantequilla + 160 de crema.
- Revisa si está ok el dulzor de la mezcla de chocolate antes de usarlo. Dejar enfriar unos minutos para que no esté tan caliente y cubrir la torta congelada.
- Hacer líneas de crema de pistacho sobre el chocolate para decorar.
- Mezclar la 1/2 taza de la mezcla que reservaste de la base + 1/2 taza de pistachos picados y hacer un “arenado”, decorar los bordes y disfrutar

