



### INGREDIENTES:

- 50 gramos de galletas con pepitas de chocolate

### Para bizcocho genovés:

- 2 huevos 60 gramos de azúcar
- 1 cucharadita de azúcar vainillada
- 60 gramos de harina
- 1 pellizco de sal

### Para el semifrío de azúcar vainillada:

- 7 hojas de gelatina (14 gramos)
- 500 gramos de nata para montar
- 150 gramos de crema de whisky

### Para decorar:

- Cacao puro en polvo para espolvorear

## ELABORACIÓN:

1. Poner las galletas en el vaso y **trocear 2 segundos a velocidad 5**. Retirar y reservar.

### Para el bizcocho genovés:

2. **Colocar la mariposa en las cuchillas**, verter los huevos con el azúcar y el azúcar vainillada y **programar 3 minutos, temperatura 37 grados, velocidad 4**. Volver a programar **3 minutos, velocidad 4 sin temperatura**.

3. Añadir la harina con la sal, alrededor de la mariposa y **mezclar 4 segundos, velocidad 3**. Retirar la mariposa y terminar mezclando con la espátula.

4. Verter la mezcla sobre una bandeja de horno 30 x 40 centímetros forrada de papel de hornear e introducir en el horno precalentado a 180 grados durante 8 min. Retirar el bizcocho de horno y dejar enfriar.

5. Cortar 6 discos de bizcocho con la ayuda de un corta pastas.

6. Cortar seis tiras de papel vegetal y rodear con las tiras los discos de bizcochos. Reparta las galletas troceadas reservadas encima del bizcocho. Reservar

### Para el semifrío de crema de whisky:

7. Hidratar las hojas de gelatinas en agua fría hasta el momento de utilizar.

**8.** En el vaso limpio y seco, colocar la mariposa limpia en las cuchillas, verter la nata muy fría y el azúcar. **Programar velocidad 3 y ½ sin poner tiempo** hasta que la nata este semi montada. Retirar del vaso y reservar en el frigorífico.

**9.** Sin lavar el vaso verter la crema de whisky y **calentar 2 minutos, temperatura 60 grados, velocidad 2.**

**10.** Incorporar las hojas de gelatinas bien escurrida alrededor de las cuchillas y **mezclar 10 segundos, velocidad 3.**

Verter en el bol y dejar enfriar en el frigorífico, hasta que tenga la misma textura y temperatura que la nata.

**11.** Añadir la crema de whisky a la nata semi montada y mezclar con la espátula realizando movimientos lentos y envolventes hasta que la mezcla sea homogénea.

**12.** Repartir esta mezcla en los molde e introducir en el frigorífico hasta que termine de cuajar y esté firme.

**13.** Espolvorear los moldes con cacao puro y desmoldar.