

# Pionono de chocolate y mascarpone



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 45min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 1 hrs. 0min , Número de porciones: **10**

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/pionono-de-chocolate-y-mascarpone>

## Preparación

Remojar la gelatina en agua fría durante diez minutos para hidratar. Precalentar el horno a 170°C. Forrar una bandeja de horno con papel de hornear. Para el pionono, batir las claras a nieve con una pizca de sal, echar las yemas y mezclar con cuidado para que el merengue no se baje. Añadir la harina leudante tamizada, mezclar sin batir.

Extender la mezcla en la bandeja de horno con la ayuda de una espátula. Hornear durante 15 minutos. Una vez cocido, volcar el pionono sobre un paño de cocina limpio, retirar el papel con cuidado y enrollar hasta formar un cilindro. Dejar enfriar. Para el relleno, batir la crema hasta formar picos firmes. Reservar. En otro bol, batir el mascarpone con las yemas y el azúcar impalpable hasta formar una crema. Mezclar dos cucharadas de crema batida en la preparación de gelatina y luego agregar esa preparación a la de queso mascarpone. Luego, agregar el resto de la crema batida. Rellenar el pionono con esta crema. Para la ganache, calentar la crema de leche sin que llegue a hervir, luego incorporar el chocolate cortado en trocitos y dejar reposar unos

## Ingredientes

- Para el pionono: 4 Huevos
- 110 gramo/s Harina leudante
- 110 gramo/s Azúcar
- 1 cantidad mínima Sal
- Para remojar: 1 taza/s Café expresso
- 1 cucharadita/s Café soluble
- 2 cucharada/s Vino Marsala
- Para el relleno: 3 Yemas de huevo
- 250 gramo/s Queso Mascarpone
- 250 cc. Crema de leche
- 100 gramo/s Azúcar impalpable
- 1/2 paquete/s Gelatina sin sabor
- Para la ganache: 250 gramo/s Chocolate para taza
- 250 cc. Crema de leche

## Categorías

Año Nuevo, Día Especial, Todo el año, Costosa, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre

minutos. Revolver la mezcla hasta formar una pasta homogénea, dejar enfriar para que tome cuerpo y luego cubrir el pionono con la misma. Llevar a la heladera hasta el momento de servir. Disfrute! Fuente: <http://www.directoalpaladar.com/>

