

# Cake cítrico con arándanos



## Ingredientes

**Manteca:** 200 gr.

**Huevos:** 4 Unidades

**Harina:** 250 gr.

**Bicarbonato De Sodio:** 1/2 Cucharadita

**Arándanos congelados o frescos:** 150 gr.

**Azucar impalpable:** 220 gr.

**Ralladura y Jugo De Limón:** 1 Unidad

**Almidón de Maíz:** 50 gr.

**Crema de leche:** 50 gr.

### Para el glaseado:

**Jugo de ½ limón:**

**Mermelada de damascos:** 150 gr.

**Rhum:** 3 Cuchacradas

### Para la crema:

**Chocolate blanco:** 300 gr.

**Manteca:** 200 gr.

**Crema de leche:** 100 gr.

**Escencia de vainilla:**

## Preparación de la Receta

### Procedimiento

- Batir a blanco la *manteca* pomada, luego agregar el azúcar
- Perfumar con ralladura de *limón*.
- Batir suavemente los huevos hasta desligarlos
- Incorporarlos en forma de hilo al batido.
- Tamizar la *harina* con el almidón de maíz, el bicarbonato y el polvo para hornear
- Agregarlos alternando la *crema* cortada con el *jugo de limón*
- Homogeneizar
- Pasar la masa a 3 moldes de 16 a 18 cm diámetro, enmantecada y fría

- (Opcional, sembrar con los arándanos).
- Alisar
- Cocinar durante 25 a 30 minutos en el horno a 170°C
- Retirar, dejar entibiar y desmoldar sobre rejilla.

## Para el glaseado

- Mezclar los ingredientes y tamizar
- Pincelar la torta aun tibia para que se impregne mejor
- Si el glaseado queda muy espeso aligerar con agua caliente

## Para la crema

- Fundir el *chocolate*, calentar la *crema* a primer hervor y volcar sobre el *chocolate*
- Homogeneizar con mixer
- Bajar la temperatura a 30 C
- Unir la *manteca* pomada y el aroma elegido.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/cake-citrico-con-arandanos>