

Cake de mascarpone, café y chocolate con leche

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Biscuit de almendras

Almendras molidas: 150 grs.

Harina: 40 grs.

Claras: 4 Unidades

Azucar impalpable: 180 grs.

Azucar: 80 grs.

Huevos: 2 Unidades

Manteca derretida: 50 g

Ganache de chocolate con leche y café

Chocolate con leche picado: 200 g

Licor de café: 1 Medida

Crema de leche: 200 grs.

Café Fuerte: 1/2 Taza

Mouse de queso mascarpone

Licor de naranjas: 1 cda.

Agua: Cantidad necesaria

Azucar: 200 grs.

Crema de leche semi montada: 300 g

Ralladura de naranja: 1 Unidad

Queso mascarpone: 200 grs.

Yemas: 6 Unidades

Gelatina sin sabor: 5 grs.

Queso Crema: 2 cdas.

Varios

Chocolate rallado: A gusto

Preparación de la Receta

Biscuit de almendras

- Bata a blanco los huevos junto con el azúcar impalpable
- Bata las claras junto con el azúcar a punto nieve.
- A la mezcla de los huevos con el azúcar incorpore la *harina*, las almendras y la *manteca*
- Mezcle bien
- Añada por ultimo las claras a nieve y mezcle en forma envolvente.
- En una placa con papel *manteca* enmantecado y enharinado vierta la preparación
- Cocine en horno a 180°C entre 8 y 10 minutos aproximadamente, hasta que se dore.

Ganache de chocolate con leche y café

- Coloque la *crema* de leche en una olla y lleve a fuego hasta el primer hervor
- Retire y vierta sobre el **chocolate** picado
- Deje reposar hasta que el *chocolate* se derrita
- Una vez derretido mezcle e incorpore el **café** y el *licor* de **café**.

Mouse de queso mascarpone

- Haga un *almíbar* con el agua y el azúcar sin llegar a punto hilo llegando a 118°C.
- Bata las yemas e incorpore el *almíbar* de a poco mientras sigue batiendo durante 5 minutos más
- Coloque en un bowl el queso mascarpone, el queso *crema*, la ralladura de *naranja* y el *licor* de *naranja*
- Mezcle.
- Añada luego las yemas batidas con el *almíbar*, la *gelatina* previamente hidratada y la *crema* de leche semi montada, mezcle bien.

Armado

- Corte el biscuit con un molde circular de 24cm y luego coloque en la base de un molde circular uno de los discos.
- Con la ayuda de un pincel unte los discos de biscuit con ganache de *chocolate*.
- Cubra el disco que esta dentro del molde con una parte de la Mouse de mascarpone, coloque otro disco, vierta nuevamente la Mouse y repita la operación con el último disco.
- Lleve a la heladera y deje reposar durante 24hs.
- Retire y bañe la torta con la ganache de *chocolate* restante
- Deje reposar en la heladera durante 1 hora
- Retire el molde.

Presentación

- Decore con *chocolate* rallado y corte con un cuchillo caliente.
- Sirva las porciones bien frías.