Cartera

Ingredientes

Mousse de chocolate

Azucar: 60 grs.
Crema de leche: 90 grs.
Yemas: 90 g
Chocolate semi amargo: 150 g
Crema de leche: 90 grs.

Preparación de la Receta

Mousse de chocolate

- Batir a baño maría la *crema* junto con las yemas y el azúcar, hasta obtener una consistencia que nos permita ver el fondo del bowl
- Poner en una batidora hasta enfriar y agregarle el *chocolate* previamente derretido a baño maría
- Terminar con la otra parte de *crema* en la batidora
- Llevar al frío.

Para el armado

- Cortar el *bizcocho* y armar el bloque pegando entre capas con la *mousse* de *chocolate*
- Enfriar en heladera y luego tallar con la guía de los moldes de cartón
- Hacer una pasta para revocar con las migas del *bizcochuelo* y la *mousse* de *chocolate*
- Cubrir las imperfecciones y dejar enfriar.

Para el forrado

- Estirar la masa para cubrir tortas con la ayuda de un palote

- Cubrir la superficie de la torta con el dulce de leche, previamente entibiado en microondas
- Forrar la torta y con la ayuda de dos fratachos o espátulas pulir la superficie
- Realizar el cierre con pasta de goma y pegarlo al cuerpo de la cartera
- Dejar secar
- Con un recorte de cuero, darle textura a una masa coloreada
- Rociar la cartera con una mezcla de agua y alcohol y realizar con la masa texturada un segundo forrado en ambas caras.

Para la decoración

- Realizar las manijas con pasta de goma y dejar secar hasta que endurezcan
- Con la misma masa modelar los herrajes y colocarlos en la cartera
- Pintar con pintura comestible del *color* deseado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cartera