Príncipe regente y Torta Pischinger



Ingredientes

Glaseado

Chocolate amargo: 300 g
Glucosa: 1 cda.
Manteca: 300 g

Chocolate amargo: 300 g
Glucosa: 1 cda.
Manteca: 300 g

Masa

Sal fina:
Huevos: 6 Unidades
Glucosa: 30 grs.
Manteca: 80 g

Azucar: 180 grs.
Esencia De Vainilla: 2 cdas.
Yemas: 60 g

Relleno

Chocolate amargo: 300 g
Azucar impalpable: 200 g

Manteca: 500 g

Relleno Torta Pischinger

Chocolate amargo: 300 g
Manteca: 500 g

Azucar impalpable: 200 g

Preparación de la Receta

Príncipe regente

Para la masa

- *Blanquear* los huevos y yemas con el azúcar, sal y vainilla
- Integrar la *harina* tamizada y la *manteca* fundida
- Disponer la masa en placas, con espesor delgado.
- Hornear a 200 C por pocos minutos.
- Desmoldar y cortar los discos de 22 cm diámetro.
- Untar con la *crema* de *chocolate*
- Bañar con el glaseado.

Para el relleno

- Picar y fundir el *chocolate*
- Entibiar a temperatura ambiente.
- Batir la *manteca* pomada con el azúcar impalpable
- Incorporar el *chocolate* de a poco evitando que se funda la *manteca*.
- Opcionalmente agregar 2 yemas ó 50 g *crema* inglesa.

Para el glaseado

- Fundir el *chocolate* y entibiar incorporar la *manteca* muy blanda y la glucosa tibia.

Torta Pischinger

Para el relleno

- Picar y fundir el *chocolate*
- Entibiar a temperatura ambiente.
- Batir la *manteca* pomada con el azúcar impalpable
- Incorporar el *chocolate* de a poco evitando que se funda la *manteca*.
- Opcionalmente agregar 2 yemas ó 50 g *crema* inglesa.

Para el glaseado

- Fundir el *chocolate* y entibiar incorporar la *manteca* muy blanda y la glucosa tibia.

Armado

- En una bandeja o posatorta intercalar una hoja de masa de oblea con una capa de relleno hasta llegar a la altura deseada.
- Enfriar y glasear.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/principe-regente-y-torta-pischinger