

Torta argentina

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bizcochuelo de maníes

Manteca: 80 g

Maní Tostado: 50 g

Azucar: 200 grs.

Ralladura de limón: 1 cdita.

Almidón de Maíz: 100 grs.

Huevos: 180 grs.

Harina 0000: 120 grs.

Yemas: 150 g

Mousse de dulce de leche

Cognac: 30 cc

Yemas: 6 Unidades

Agua: 30 cc

Dulce de leche heladero: 180 g

Huevo: 1 Unidad

Azucar: 60 grs.

Crema de leche: 450 grs.

Gelatina sin sabor: 10 grs.

Preparación de la Receta

Bizcochuelo de maníes

- Coloque en un bowl los huevos, las yemas y azúcar, cocine sobre un baño de maría mientras bate continuamente hasta llegar a los 40°C, luego vuelque en un batidora, incorpore la ralladura de *limón* y bata hasta lograr punto letra.
- Tamice dos veces la *harina* junto con el almidón de maíz.
- Procese los maníes tostados y pelados.
- Luego mezcle los maníes procesados y la *harina*.

Mousse de dulce de leche

- Hidrate la *gelatina* en 50cc de agua y luego fúndala en el microondas durante 20 segundos.
- Coloque en un bowl las yemas junto con el *huevo*, azúcar y agua, cocine sobre un baño de maría mientras bate continuamente en forma de ocho hasta llegar a los 85°C. Luego vuelque en una batidora y bata hasta llegar a temperatura ambiente.
- Coloque la *crema* de leche en un bowl y añada el dulce de leche heladero y el coñac, bata a ½ punto.
- Una vez que el batido de las yemas este frío incorpore la *gelatina* y la *crema* de leche con dulce de leche en dos veces, mezcle con una espátula en forma envolvente.

Armado

- Logrado el punto letra, vierta la preparación en un bowl y agregue en dos veces la *harina* con maníes y la *manteca* fundida, mezcle con una espátula en forma envolvente hasta lograr una preparación homogénea.
- Vierta luego en un molde circular de 24cm de diámetro y 8cm de alto previamente enmantecado y enharinado y cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 30 a 35 minutos.
- Transcurrido el tiempo de cocción retire y deje enfriar.
- Corte el *bizcochuelo* en tres discos.
- Sobre una placa con papel *manteca* acomode una cintura de 26cm de diámetro, luego disponga dentro un disco de *bizcochuelo* y cubra con la mitad de *mousse* de dulce de leche, acomode luego otro disco y cubra con el resto de *mousse*, reserve en la heladera durante 4 horas aproximadamente.
- Coloque el *bizcochuelo* sobre una rejilla y cúbralo con un *glaceado* de dulce de leche.

Presentación

- Decore con maníes.
- Corte la torta en porciones y preséntela en una fuente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torta-argentina>