

Torta caprese

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Chocolate: 200 g

Azúcar: 200 grs.

Huevos: 6 Unidades

Polvo de hornear: 1 cda.

Almendras: 300 g

Licor Strega: 3 cdas.

Manteca: 200 g

Bebida sugerida

Champaña Nature Bohème:

Helado de turrón

Crema de leche: 500 L

Yemas: 6 Unidades

Turrón duro de almendras: 50 g

Azúcar: 200 grs.

Turrón blando de almendras: 50 g

Opcional

Menta:

Almendras molidas:

Salsa de frutas rojas

Strega: 1 cda.

Frambuesas: 250 grs.

Agua: 200 cc

Azúcar: 200 grs.

Moras: 250 g

Varios

Azúcar impalpable: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Procese las almendras hasta reducirlas a polvo.
- Procese el *chocolate* y mezcle con las almendras molidas y el polvo para hornear.
- En una batidora eléctrica trabaje la *manteca*.
- Agregue el azúcar y continúe batiendo hasta obtener punto pomada.
- Incorpore los huevos uno a uno.
- Añada el *licor* y los ingredientes secos poco a poco.
- Vierta en un molde previamente enmantecado y forrada la base con un papel *manteca* enmantecado.
- Cocine en horno precalentado a 180° C.
- Desmolde y espolvoree con azúcar impalpable.

Helado de turrón

- Pique groseramente los turrones y reserve.
- Lleve la *crema* de leche a hervor.
- En un bowl bata las yemas con el azúcar.
- Vierta la *crema* de leche caliente batiendo constantemente.
- Vuelva al fuego y revuelva hasta que espese.
- Baje la temperatura y mezcle con los turrones picados.
- Lleve al freezer hasta que solidifique.
- Bata cada 30 minutos para romper los cristales.

Salsa de frutas rojas

- En una *cacerola* prepare un *almíbar* liviano con el agua y el azúcar.
- Procese las frutas con el *almíbar* y el Strega

Presentación

- En la base del plato forme un dibujo con la salsa, encima sirva una porción de torta.
- Al costado sirva una quenelle de helado, decore con almendras molidas y hojas de *menta*.

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