

# Torta Carnavalesca



## Ingredientes

### Bizcochuelo

**Manteca:** 90 g

**Azucar:** 1 Taza

**Huevos grandes:** 8 Unidades

**Harina:** 1 Taza

**Cacao semiamargo:** 1/4 Taza

**Sal:** Una pizca

**Extracto de almendras:** 1 cdita.

### Cubierta

**Manteca blanda:** 30 grs.

**Chocolate semi amargo:** 60 g

**Brandy:** 2 cdas.

**Glucosa:** 300 grs.

### Relleno

**Ron:** 3/4 Taza

**Yemas:** 9 Unidades

**Marsala:** 1 1/2 Taza

**Azucar:** 12 cdas.

**Azucar impalpable:** 1 cda.

## Preparación de la Receta

### Para la base

- Derretir la *manteca* a baño María y dejarla enfriar
- Mientras, cernir la *harina* con una pizca de sal y cacao.
- Batir los huevos con el azúcar a punto letra

- Incorporar la *manteca* muy despacio y por último la *harina* y el cacao en forma envolvente
- Perfumar con el extracto de almendras y colocar la preparación en un molde de 26 cm
- De diámetro enmantecado y enharinado.
- Cocinar en horno precalentado moderado durante 35 minutos, aproximadamente
- Retirar del horno y dejar enfriar en el mismo molde.

## Para el relleno

- Hacer el sabayón mezclando todos los ingredientes en un bowl y cocinar a baño María
- Colocarlo en la heladera.

## Para la cubierta

- Derretir el *chocolate* a baño María o microondas y retirarlo
- Instantáneamente incorporar la *manteca*, la glucosa y el brandy, integrar todos los ingredientes con una cuchara de madera hasta formar una pasta suave y pegajosa.
- Guardarla en la heladera durante dos horas, envuelta en papel film.

## Para las flores de pasta

- Formar, a partir de un cilindro, una base con un eje central
- Cortar círculos de 3 cm de diámetro e ir uniéndolos al eje como si fueran pétalos de una flor.

## Armado de la torta

- Ahuecar la base y mezclar la miga con el sabayón
- Rellenar con esta mezcla y cubrir con la tapa de *bizcochuelo*
- Guardar en la heladera.
- Una vez que la pasta de *chocolate* tome cuerpo (queda una masa muy delicada), extenderla sobre la mesada espolvoreada con azúcar impalpable
- Formar un círculo bien grande, tratando de trabajarla lo menos posible.
- Poner la torta en el centro del círculo e ir levantando los bordes de la pasta de *chocolate*
- Dejar pliegues que sobrepasen la altura del *bizcochuelo*
- Decorar el interior con copetes de *crema* chantilly y flores de *chocolate* preparadas con la pasta.

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