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