

Torta Charlotte



Ingredientes

Almíbar de cognac

Cognac: 40 cc
Agua: 1/2 Tazas

Azucar: 1 Taza

Bizcochuelo

Azucar: 400 grs.
Harina: 400 grs.

Huevos: 10 Unidades

Pastelera de cognac

Cognac: 40 cc
Almidón de Maíz: 100 grs.
Yemas: 6 Unidades

Leche: 2 L
Azucar: 400 grs.
Esencia De Vainilla: 10 cc

Preparación de la Receta

Bizcochuelo

- Batir a punto letra los huevos con el azúcar y luego agregar con movimientos envolventes la *harina*
- Colocar en un molde de 26 cm de diámetro previamente enmantecado y enharinado
- Cocinar en horno a 180°C por aproximadamente 30 minutos o hasta que al pincharlo con un *palillo*, éste salga seco.

Pastelera

- Mezclar el azúcar, las yemas y el almidón en un bowl, agregarle la leche y llevar todo al fuego hasta que desaparezca la espuma
- Una vez espeso, agregar fuera del fuego la esencia de vainilla y el cognac.

Almíbar

- Colocar el azúcar y el agua en una *cacerola* y cocinar hasta que hierva
- Apagar el fuego y colocarle el cognac.

Armado

- Cubrir un molde de 26 cm de diámetro con caramelo, volcar sobre el mismo una capa de pastelera
- Por encima colocar un disco de *bizcochuelo*, embeber con *almíbar* y repetir el procedimiento
- Terminar con una capa de pastelera.

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