

# **Torta Charlotte**



## Ingredientes

### Almíbar de cognac

Cognac: 40 cc Azucar: 1 Taza

Agua: 1/2 Tazas

#### **Bizcochuelo**

Azucar: 400 grs.

Harina: 400 grs. Huevos: 10 Unidades

## Pastelera de cognac

Cognac: 40 cc Leche: 2 L

Almidón de Maíz: 100 grs. Azucar: 400 grs.

Yemas: 6 Unidades 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