

Torta colibrí

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Para el relleno y decoración:

Azucar glasé: 600 g

Manteca pomada: 250 g

Grana de colores: Cantidad necesaria

Queso Crema: 250 g

Para la masa:

Sal: 1/2 cdita.

Ananá en almíbar escurrida: 300 g

Canela En Polvo: 2 cditas.

Huevos: 2 Unidades

Levadura química: 3 cditas.

Coco rallado: 60 g

Aceite suave de oliva: 160 Ml.

Bananas grandes pisadas: 2 Unidades

Azucar: 300 grs.

Harina: 300 g

Vainilla en pasta: 2 cditas.

Nueces picadas: 80 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

precalentamos el horno a 180º

- C.
- Luego, tamizamos la *harina*, *canela*, *levadura* y *sal*
- Añadimos el *coco* y reservamos.
- Por otro lado, batimos el *aceite* con el *azúcar* y la *vainilla* hasta que se integren
- Seguidamente, incorporamos los *huevos* y mezclamos.
- En otro bol, mezclamos la *banana* pisada, el *ananá* cortada en trocitos y las *nueces*

- Incorporamos esta mezcla a la anterior.
- Vamos agregando la mezcla de *harina* progresivamente y mezclamos para integrar bien todo.
- A continuación, enmantecamos y enharinamos 3 moldes de 18 cm de diámetro.
- Repartimos la masa equitativamente entre los tres moldes.
- Llevamos al horno precalentado durante 25-30 minutos o hasta que los bordes del *bizcocho* se separen ligeramente del molde.
- Retiramos y dejamos enfriar los bizcochos en su molde
- Luego, desmoldamos y los colocamos en una rejilla.

Para la crema

tamizamos el azúcar

- Car glasé y lo colocamos en un bol junto con la *manteca* pomada.
- Batimos a máxima velocidad durante 5 minutos o hasta que la mezcla aumente de volumen, se aclare y tenga una textura que recuerde a un helado
- Incorporamos el queso y batimos 3 minutos más hasta que la mezcla esté esponjosa.

Para el armado

- Colocamos el relleno en una manga pastelera con *boquilla* de estrella, disponemos un *bizcocho* apoyado sobre la parte plana y lo cubrimos con el relleno realizando movimientos en espiral desde el centro hacia fuera
- Repetimos la operación con el otro *bizcocho* y reservamos las dos separadamente en la heladera durante 15 minutos.
- Cuando las cremas hayan tomado consistencia, colocamos las tres capas de *bizcocho* y la última la decoramos realizando rosetones
- Espolvoreamos con grana de colores.

TIPS

- Se puede sustituir el aceite por *manteca* en la misma proporción

Para ello

se bate la manteca pomada con el azúcar

- Car hasta que se blanqueen.
- Se puede usar un **molde** alto de 18 cm de diámetro o 2 moldes de 20 cm.
- Si utilizamos un molde alto, a veces, el bizcocho queda más hundido por los laterales y por el centro más alto

Para que no tome forma de volcán

- N, hay que mojar un trapo de cocina grande como para envolver el molde sólo por los laterales, atarlo con una cuerda y cocinar el *bizcocho* con él
- De esta manera, se retrasa la cocción por los laterales y conseguimos que la masa se cocine de manera uniforme.
- Esta torta debe ser consumida en el día
- De lo contrario, se debe guardar en la heladera.
- Es recomendable sacarla de la heladera una media hora antes de su consumo.

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