

Torta colibrí

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Para el relleno y decoración:

Azucar glasé: 600 g **Grana de colores**: Cantidad necesaria

Manteca pomada: 250 g Queso Crema: 250 g

Para la masa:

Sal: 1/2 cdita. Aceite suave de oliva: 160 Ml.

Ananá en almíbar escurrida: 300 g Bananas grandes pisadas: 2 Unidades

Canela En Polvo: 2 cditas. Azucar: 300 grs.

Huevos: 2 Unidades Harina: 300 g

Levadura química: 3 cditas. Vainilla en pasta: 2 cditas. Coco rallado: 60 g 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 azú

- 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 azú

- 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 bizcochoqueda más hundido por los laterales y por el centro más alto

Para que no tome forma de volcá

- 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