Torta de almendras, maíz y queso mascarpone

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Armado

Azúcar orgánico: 75 g
Jugo de Naranja: 250 cc
Rama de canela: 1 Unidad

Base

Polvo de hornear: 10 grs.
Almendras: 225 grs.
Extracto de vainilla: 1 cda
Harina de Maíz: 2/3 Taza
Manteca pomada: 225 grs.
Jugo de Naranja: 50 cc
Azúcar orgánico: 225 g
Huevos: 3 Unidades
Harina de trigo: 25 grs.
Sal: Una pizca

Cubierta

Queso Blanco: 300 g
Jugo de Naranja: 50 g
Queso mascarpone: 300 grs.
Ralladura de naranja: 2 Unidades
Extracto de vainilla: 1 cdas.
Azúcar orgánico: 150 g
Crema: 300 g
Gelatina: 7 g

Preparación de la Receta

Base

- Procesar las almendras con la *harina* de maíz, la *harina* de trigo, el polvo de hornear y la sal.
- Cremar la *manteca* pomada con el azúcar y el extracto de vainilla.
- Agregar los huevos de a uno por vez.
- Sumar la mezcla procesada y el *jugo* de *naranja*.
- Volcar en un molde de 24 cm enmantecado y enharinado.
- Cocinar en horno precalentado a 160° por 25 minutos.
- Retirar del horno y dejar enfriar.

Cubierta

- Hidratar la *gelatina* con el *jugo* de *naranja*
- Disolver a baño maría.
- Mezclar en un bowl los quesos, la ralladura de *naranja*, el azúcar, el extracto de vainilla.
- Integrar la *gelatina*.
- Agregarle la *crema* batida a medio punto.

Armado

- Hacer un *almíbar* con todos los ingredientes.
- Embeber la base con el *almíbar* caliente y volcar por encima la cubierta
- Tapar con separadores y llevar a heladera hasta que tome consistencia.
- Reducir el *almíbar*, agregarle zester de *naranja* y utilizarlo como salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-de-almendras-maiz-y-queso-mascarpone