

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.
- Crear 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>