Torta de almendras



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Almíbar de cedrón

Jugo de Naranja: 1/2 Taza
Canela en rama: 1 Unidad
Infusión de cedrón: 3 g
Azucar: 150 grs.
Agua: 6 cdas.

Crema inglesa

Leche: 350 cc
Azucar: 100 grs.
Yemas: 6 Unidades
Flores de lavanda: 1 cdita.
Crema de leche: 150 cc

Opcional

Almendras fileteadas tostadas: grs.
Helado de crema:

Torta

Jugo de Naranja: 1/4 Taza
Huevos: 2 Unidades
Manteca: 100 g
Semolin: 125 g
Azucar: 100 grs.
Polvo de hornear: 2 cdas.
Almendras Tostadas: 75 g

Preparación de la Receta

Torta

- Procese las almendras hasta obtener consistencia arenosa y reserve.
- Bata el azúcar con la *manteca* hasta obtener consistencia cremosa.
- Agregue el *jugo* de *naranja*, los huevos uno a uno y continúe batiendo
- Incorpore el *semolín*, el polvo de hornear y las almendras molidas
- Vierta la mezcla en un molde de 22 cm de diámetro previamente enmantecado
- Cocine en el horno precalentado a 180° C durante 10 minutos.
- Baje el horno a 160° y deje cocinar 20 minutos más
- Retire del horno, tape con lienzo, voltee sobre una reja y rocíe con el *almíbar* de cedrón.

Almíbar de cedrón

- En una *cacerola* disponga el agua, el *jugo* de *naranja*, el cedrón, la canela, el azúcar y deje cocinar durante 5 minutos a hervor
- Pase a través de un *tamiz* antes de bañar la torta.

Crema inglesa

- En una *cacerola* disponga la leche, la *crema* de leche, las flores de lavanda y lleve a hervor.
- Aparte bata las yemas con el azúcar.
- Vierta la *crema* con la leche caliente y mece bien.
- Lleve al fuego bajo y revuelva hasta que espese ligeramente.
- Pase a través de un *tamiz* y deje bajar la temperatura.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de torta, de lado sirva helado con almendras fileteadas y rocíe con la *crema* inglesa.

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