

# Torta de avellanas con crema de chocolate con leche

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Almendras caramelizadas

Almendras: 1 Taza

Azucar: 1 Taza

### Cake

Polvo de hornear: 1 cdita.

Azucar: 1 Taza

Extracto de vainilla: 1 cdita.

Harina: 1 Taza

Huevos: 6 Unidades

Manteca pomada: 200 grs.

Pasta de avellanas: 250 grs.

### Crema de avellanas y chocolate con leche

Crema de leche: 500 grs.

Café Fuerte: 1/2 Pocillo

Pasta de avellanas: 200 grs.

Chocolate con leche: 150 g

## Preparación de la Receta

### Cake

- Bata a blanco la *manteca* junto con el azúcar durante dos minutos aproximadamente con batidora
- Agregue la pasta de avellanas y bata nuevamente hasta integrar, luego incorpore los huevos de a uno mientras bate y el extracto de vainilla
- Una vez incorporados los ingredientes agregue la *harina* junto con el polvo de hornear previamente tamizados, con la ayuda de una espátula integre los ingredientes secos hasta

conseguir una masa uniforme.

- En dos moldes circulares de 24cm previamente enmantecados y enharinados, vierta la masa dividiéndola en forma pareja en ambos moldes.
- Lleve a horno y cocine a 175°C durante 30 minutos aproximadamente.

## Crema de avellanas y chocolate con leche

- Coloque 200g de **crema** de leche en una *cacerola* y lleve a fuego medio.
- Pique el **chocolate** y resérvelo en un bowl.
- Pique la pasta de avellanas.
- Bata los 300g de *crema* de leche restantes a ½ punto.
- Una vez que la *crema* hierva, vierta sobre el *chocolate*, deje reposar unos minutos y luego mezcle hasta fundirlo por completo, incorpore luego la pasta de almendras y el *café*, mezcle bien y una vez tibia la ganache agregue la *crema* de leche batida a ½ punto, mezcle hasta incorporar y deje reposar en la heladera durante 3 horas.

## Almendras caramelizadas

- Coloque en una *cacerola* el azúcar y lleve a fuego medio.
- Una vez logrado el caramelo agregue las almendras, mezcle bien.
- Unte la mesada con aceite o sobre una *plancha* de silicona extienda las almendras caramelizadas, deje enfriar y luego pique groseramente.

## Armado

- Cubra un cake con abundante *crema* de avellanas, encima coloque el otro cake y nuevamente cubra con *crema* de avellanas.

## Presentación

- Espolvoree con las almendras caramelizadas.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/torta-de-avellanas-con-crema-de-chocolate-con-leche>