Torta de batatas con papillote de frutas tropicales



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ganache

Chocolate amargo: 200 g

Leche de coco: 200 cc

Papillote

Mango: 1 Unidad
Anana: 1/2 Unidad
Azúcar orgánica: 1 Taza
Limas: 3 Unidades

Ciruelas: 3 Unidades
Queso Crema: A gusto
Lemon grass: 2 Varas
Mamón: 1 Unidad

Torta

Cacao Amargo: 4 cdas.
Azúcar integral orgánica: 100 g
Claras: 6 Unidades

Yemas: 6 Unidades
Puré de batatas: 500 g

Preparación de la Receta

Torta

- Coloque en un bowl las yemas junto con el azúcar integral y bata hasta *blanquear*.
- Bata las claras a punto nieve.
- Una vez blanqueadas las yemas incorpore el cacao, mezcle, agregue el puré de batatas en dos veces y por ultimo añada en tres veces las claras a nieve mientras mezcla de forma envolvente.

Papillote

- Prepare una hoja de papel *manteca* de aproximadamente 80cm de largo, dóblela por la mitad y reserve.
- El mango debe estar a punto, ni maduro ni duro.
- Pele el mango quite el *carozo* y corte las caras en medias rodajas del mismo tamaño.
- Corte el *mamón* al medio y quite las semillas, luego corte cada mitad en tres gajos y pélelos.
- Corte las ciruelas en cuartos.
- Pele el *ananá*, separe las caras y deseche el centro, luego corte las caras en cubos regulares.
- Machaque las varas de lemon gras y córtelas en dos.
- Exprima las limas hasta obtener el *jugo*.
- Coloque todas las frutas en un bowl y agregue azúcar integral, las varas de lemon gras, el *jugo* de lima y las limas, mezcle bien.

Ganache

- Pique el *chocolate* bien finito.
- Coloque la leche de coco en una *cacerola* y lleve al fuego, una vez que rompa hervor retire del fuego y agregue el *chocolate* picado, deje reposar unos minutos y luego mezcle hasta fundirlo por completo, mezcle cada 5 minutos hasta que se enfríe.

Armado

- Vierta la preparación de la torta en un molde circular de 26cm de diámetro previamente enmantecado y enharinado y cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 20 a 30 minutos
- Terminada la cocción retire del horno y una vez fría desmolde la torta.
- Coloque el papel *manteca* sobre una placa, ábralo y sobre la mitad que queda sobre la placa disponga la fruta, tape con la mitad restante del papel y doble los bordes sellándolos, cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 10 minutos
- Cubra la torta con la ganache.

Presentación

- Coloque el papillote sobre un plato y ábralo cortando con un cuchillo el borde, dóblelo hacia arriba para que las frutas queden expuestas y decore con una cucharada de queso *crema*.
- Presente la torta en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-de-batatas-con-papillote-de-frutas-tropicales