Torta de batatas y chocolate



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema de mascarpone

Vaina de vainilla: 1 Unidad
Mascarpone: 400 grs.
Yemas: 4 Unidades

Ganache

Chocolate: 400 g
Crema de leche: 400 cc

Mascarpone

Crema de leche: 2 L
Acido tartárico: 1 cdita.
Sal fina: 1/2 cda.

Torta

Manteca: Cantidad necesaria
Batatas: 250 g
Claras: 6 Unidades
Cacao en Polvo: 5 cdas.
Azucar: 150 grs.
Yemas: 6 Unidades
Harina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Mascarpone

- Lleve la *crema* a baño María hasta alcanzar los 82ºC.
- Agregue la sal y el ácido tartárico.
- Revuelva bien hasta que espese.
- Deje reposar hasta que entibie.
- Pase por un *tamiz* con un lienzo.
- Deje reposar en la heladera.
- Cambie 4 a 5 veces cada 8 horas el lienzo.

Crema de mascarpone

- Abra la *chaucha* de vainilla al medio y separe las semillas.
- Mezcle las yemas con el azúcar impalpable y el mascarpone.
- Agregue las semillas de la vainilla.

Ganache

- Pique el **chocolate**.
- Lleve la *crema* de leche a hervor.
- Apague el fuego y agregue el *chocolate*, revuelva bien hasta que se disuelva.

Torta

- Pele las batatas, cocine al vapor y redúzcalas a puré.
- Bata las claras a nieve.
- Bata las yemas con el azúcar a blanco en la batidora eléctrica.
- Agregue el cacao.
- Integre el puré de batatas.
- Fuera de la batidora agregue las claras batidas a nieve en tres veces.
- Vierta en molde enmantecados y enharinados.
- Cocine en horno moderado durante 30 a 35 minutos.

Presentación

- Sirva una porción de torta en el centro de un plato, al lado una quenelle de ganache y una porción de *crema* de mascarpone.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-de-batatas-y-chocolate