elGourmet

Torta de café y nueces

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Para el almíbar:

Azúcar blanco: 50 g
Agua: 50 Ml.
Licor de café: 25 Ml.

Para el bizcocho:

Aceite de oliva suave: 175 Ml.
Azúcar moreno: 200 g
Huevos: 3 Unidades
Cafe Instantaneo: 2 cdas.
Harina: 175 g
Levadura química: 2 cditas.
Nueces de pecan picadas: 100 g

Para el relleno y decoración:

Azúcar fina: 300 grs.
Cafe Instantaneo: 2 cdas.
Manteca pomada: 300 grs.
Nueces pecan:

Preparación de la Receta

Para comenzar

enmantecamos y enharinamos 3 moldes de 15 cm de di&aacute

- Metro o 2 moldes de 18 cm.
- Luego, en un bol, tamizamos la *harina* y la *levadura* química
- Reservamos.

- En otro recipiente batimos el aceite, el azúcar y los huevos hasta que estén bien integrados
- A continuación, añadimos la mezcla de *harina* y *levadura* y mezclamos.
- Cuando la mezcla se haya vuelto homogénea, incorporamos el **café** disuelto en 4 cucharadas de agua caliente y mezclamos bien.
- Por último, incorporamos las nueces con ayuda de una espátula.
- Repartimos la mezcla en los moldes y llevamos a un horno precalentado a 180°C durante 25-30 minutos o hasta que los bordes del *bizcocho* se separen ligeramente del molde.
- Mientras tanto, preparamos el *almíbar*

Para ello

calentamos el az&uacute

- Car con el agua hasta que la mezcla hierva
- Retiramos del fuego, incorporamos el *licor* y dejamos templar.
- Dejamos enfriar los bizcochos 5 minutos en su molde y después los pinchamos varias veces con un *palillo* y pintamos con el *almíbar*.
- Desmoldamos cuando el molde esté templado al tacto y dejamos enfriar por completo sobre una rejilla.

Para la crema de manteca

tamizamos el az&uacute

- Car, lo colocamos en el bol de la batidora junto con la *manteca* pomada y batimos con una batidora durante, al menos, 5 minutos o hasta que la *crema* esté blanca y esponjosa.
- Cuando esté lista, incorporamos el *café* instantáneo disuelto en 1 cucharada de agua y mezclamos.
- Rellenamos la torta y la cubrimos toda con la *crema* de *manteca*
- Decoramos la superficie con las nueces pecan.

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