Torta de castañas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Castañas en Almibar: 1 Frasco
Azucar impalpable: 100 grs.
Cafe Instantaneo: 4 cdas.
Coco rallado: 100 g
Castañas: 50 g
Crema de leche: 500 cc
Discos de genoise: 3 Unidades

Genoise

Azucar: 125 grs.
Huevos: 4 Unidades
Harina 0000: 140 g
Manteca: 50 g

Varios

Castañas en Almibar:
Chocolate cobertura:

Preparación de la Receta

Genoise

- Bata los huevos con el azúcar en batidora eléctrica hasta espumar a punto letra
- Derrita la *manteca* a fuego suave
- Incorpore la *harina* tamizada en forma envolvente y continua
- Por último agregue la *manteca* derretida tibia mezclando con movimientos envolventes
- Lleve a un molde para torta enmantecado
- Cocine en horno precalentado a 170° C durante 30 minutos aproximadamente

Crema de café

- Bata la *crema* con el *café*.
- A 3/4 de su batido a gregue el azúcar impalpable y lleve a punto chantilly.
- Pique las castañas groseramente.

Arme la torta

- corte la genoise en 3 discos iguales
- En un aro del mismo diámetro que los discos de genoise coloque en la base un disco de cartón.
- Coloque un disco de genoise y pincele la superficie con el *almíbar* de las castañas.
- Unte 1 cm de espesor de *crema* de *café*.
- Coloque las castañas en *almíbar* picadas y cubra con más *crema* de *café*.
- Encima otro disco de genoise y aplaste bien
- Pincele con el *almíbar* y unte con más *crema* de *café*.
- Esparza más castañas picadas, y más *crema*.
- Encime el último disco de genoise.
- Aplaste bien para terminar de comprimir la torta .
- Lleve al a heladera para que enfríe bien.
- Desprenda el molde.
- Tueste el coco en el horno esparcido sobre una placa.
- Cubra toda la torta con la *crema* de *café*.
- Cubra los bordes con coco rallado tostado.
- Con una espátula marque las porciones y decore con un copete de *crema* de *café* con pico rizado el borde de cada porción
- Coloque encima de cada copete una *castaña*
- Decore con hilos de *chocolate* derrerido.

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