Torta de coco

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cake de coco

Azucar: 300 grs.
Claras: 150 grs.
Polvo leudante: 1 cdita.
Leche de coco: 200 cc
Harina: 280 grs.
Sal fina: Una pizca
Manteca pomada: 120 grs.

Crema de manteca con claras

Azucar: 240 grs.
Claras: 120 grs.
Manteca pomada: 300 grs.
Agua: 240 cc
Esencia De Vainilla: 1 cdita.

Varios

Coco rallado: 200 grs.
Jalea de frambuesa: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Crema de manteca con claras

- Lleve una *cacerola* al fuego y prepare un *almíbar* con el agua y azúcar (reserve un tercio de azúcar).
- Coloque en una batidora las claras y comience a batir una vez que el *almíbar* rompa hervor
- Cuando las claras tomen volumen agregue el azúcar reservado y la esencia de vainilla, por ultimo, una vez que el *almíbar* alcance una temperatura de 118°C incorpórelo a las claras en forma de hilo sin dejar de batir.

- Una vez que las claras lleguen a temperatura ambiente agregue de a poco la *manteca* pomada, siga batiendo hasta fundir la *manteca*.

Cake de coco

- Coloque en un bowl la *manteca* pomada junto con la mitad de azúcar, bata hasta *blanquear*, luego reserve.
- En otro bowl bata las claras, una vez que espumen incorpore el azúcar restante y bata hasta lograr un merengue.
- Una vez obtenido el merengue incorpore la mitad a la *manteca* blanqueada, mezcle y luego agregue la mitad de *harina* junto con la sal y el polvo *leudante* previamente tamizados y la mitad de leche de coco, mezcle bien y agregue el resto de merengue, *harina* y leche de coco, una todos los ingredientes.
- Rellene 4 moldes siliconados de 18cm de diámetro y cocine en horno precalentado a 170°C durante aproximadamente 15 a 20 minutos.

Armado

- Unte tres discos de cake de coco con una capa delgada de *crema* de *manteca* y luego con una capa de jalea de frambuesa, monte un disco sobre otro y el último invertido, de vuelta la torta y cúbrala por completo con el resto de *crema* de *manteca* y espolvoree con coco rallado
- Reserve en la heladera aproximadamente 1 hora.

Presentación

- Corte la torta en porciones y decore con láminas de coco y hojas de *menta*.

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