

Torta de manteca y membrillos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bebida sugerida

Calvados: cc

Cascos de membrillo

Azucar: Cantidad necesaria

Agua: Cantidad necesaria

Relleno

Cascos de membrillos: 150 g

Torta de manteca

Polvo de hornear: 1 cdita.

Harina: 300 grs.

Extracto de almendras: 1 cdita.

Azucar: 250 grs.

Manteca: 200 g

Harina de almendras: 100 g

Varios

Crema de leche: Cantidad necesaria

Vinagreta

Sal y Pimienta: 250 A gusto

Preparación de la Receta

Cascos de membrillo

- Corte los membrillos en cuartos.
- Cocine en abundante agua hirviendo durante 10 minutos.
- Pele y elimine las semillas.
- Reserve las semillas y las cáscaras.
- Envuelva las cáscaras y semillas de en un lienzo.
- Pase los membrillos a una *cacerola* y mezcle con la misma cantidad de azúcar y el lienzo con las semillas y cáscaras.
- Cubra con abundante agua y cocine durante 1 hora aproximadamente.
- Espume de tanto en tanto.

Torta de manteca

- Bata la **manteca** pomada con el azúcar.
- Incorpore uno a uno los huevos, la esencia de *vainillas* y el extracto de almendras.
- Agregue la *crema*, mezcle levemente y retire de la batidora.
- Tamice la *harina* con el polvo de hornear y la *harina* de almendras.
- Añada los ingredientes secos con movimientos envolventes.

Armado

- Cuele los membrillos hasta eliminar el *almíbar*.
- Enmanteque y enharine un molde savarin.
- Coloque la mitad de la masa de torta en la base del molde.
- Realice un surco en la masa con la ayuda de una cuchara.
- Disponga los membrillos y tape con el resto de masa.
- Cocine en el horno moderado a 160°C durante 50 minutos aproximadamente.
- Deje reposar 10 minutos antes de desmoldar.
- Espolvoree con azúcar impalpable.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de torta.
- Acompañe con *crema* natural apenas batida y un casco encima.
- Rocíe el plato con un poco del *almíbar*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torta-de-manteca-y-membrillos>