

Torta de manzanas al calvados

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crema de manzanas

Crema de leche: 300 grs.

Calvados: 30 cc

Gelatina sin sabor: 10 grs.

Crema pastelera: 300 g

Puré de manzanas verdes: 200 g

Manzanas caramelizadas

Manteca: 100 g

Manzanas: 500 g

Calvados: 2 cda.

Azucar: 100 grs.

Masa de chocolate

Jugo de Limón: 1 cdita.

Yemas: 4 Unidades

Chocolate cobertura amargo: 130 g

Harina de almendras: 60 g

Azucar: 80 grs.

Claros: 3 Unidades

Varios

Brillo neutro: Cantidad necesaria

Calvados: 2 cda.

Preparación de la Receta

Manzanas caramelizadas

- Pele las manzanas, quite el corazón y córtelas en gajos.
- Coloque una sartén al fuego y una vez caliente incorpore una parte de azúcar, deje caramelizar y agregue el resto, una vez caramelizada el azúcar por completo añada la *mantequilla*, deje fundirla y agregue las manzanas, desglace con el **calvados** fuera del fuego, luego termine la cocción a fuego mínimo hasta que estén tiernas.

Masa de chocolate

- Funda el *chocolate* previamente picado a baño maría.
- Bata las yemas con una pequeña parte de azúcar.
- Bata las claras con el resto de azúcar y el *jugo de limón* hasta montarlas.
- Integre las yemas al *chocolate* fundido, mezcle, luego incorpore una parte de las claras, mezcle en forma envolvente, agregue la *harina* de almendras y por último el resto de las claras, mezcle bien hasta lograr una masa homogénea.
- En un molde de 20cm de lado con papel *mantequilla* enmantecado vierta la preparación y cocine en horno precalentado a 170°C durante aproximadamente entre 15 a 18 minutos.

Crema de manzanas

- Hidrate la *gelatina* en 5 veces su peso en agua fría, luego llévela al microondas por 30 segundos para así fundirla.
- Coloque en un bowl la *crema* pastelera tibia, el *calvados*, la *gelatina* y el puré de manzanas, mezcle bien y por último incorpore en dos veces la *crema* de leche batida a ½ punto, mezcle con una espátula en forma envolvente.

Armado

- Coloque sobre una *plancha* siliconada o sobre papel *mantequilla* un molde de pirámide trunca a la inversa, o sea la parte ancha hacia arriba, luego acomode en los bordes tiras de acetato y rellene prolijamente los bordes y la base con las manzanas caramelizadas, reserve el resto de manzanas.
- Vuelque sobre las manzanas caramelizadas parte de la *crema* de manzanas, golpee la fuente para que la *crema* se meta en los huecos, luego disponga el resto de manzanas caramelizadas y el resto de *crema* de manzanas, alise la superficie con una espátula y disponga encima el biscuit de *chocolate*, retire previamente los bordes y resérvelos.
- Reserve en la heladera como mínimo durante 3 horas.
- Transcurrido el tiempo de reposo, retire el molde dejando como base el biscuit de *chocolate*.
- Glasee la torta con brillo previamente diluido con *calvados*.
- Realice migas con los bordes del biscuit reservados.

Presentación

- Decore los bordes con las migas del biscuit.
- Presenta la torta sobre una fuente o en porciones.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torta-de-manzanas-al-calvados>