Torta de mascarpone y frambuesas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aparato bomba

Azucar: 150 grs.
Yemas: 6 Unidades

Biscuit

Huevos: 9 grs.
Harina: 225 grs.
Azucar: 225 grs.

Crema de mascarpone y frambuesa

Frambuesas: 200 grs.
Queso mascarpone: 250 grs.
Queso Crema: 100 grs.
Crema de leche: 200 grs.
Gelatina sin sabor: 7 grs.

Varios

Mermelada de Frambuesa: A gusto
Moras: A gusto
Crema de leche: 200 grs.
Frutillas: A gusto

Preparación de la Receta

Biscuit

- Coloque en la batidora los huevos junto con el azúcar y bata a blanco durante 5 minutos aproximadamente.

- Una vez batidos los huevos a blanco vierta en un bowl junto con la *harina* previamente tamizada y mezcle con movimientos envolventes.

Aparato bomba

- Coloque en una sartén el azúcar y realice un *almíbar* a 118ºC.
- Bata las yemas durante 5 minutos.
- Luego agregue el *almíbar* a las yemas en forma de hilo mientras sigue batiendo.

Crema de mascarpone y frambuesa

- Hidrate la *gelatina*.
- Bata la *crema* de leche a ½ punto.
- Coloque en un recipiente el queso mascarpone junto con el queso *crema*, mezcle hasta integrar ambos y agregue el aparato bomba, mezcle e incorpore las frambuesas, la *crema* de leche a ½ punto y la *gelatina*, mezcle bien.

Armado

- Forre 2 placas de 30 x 40 con papel *manteca*, coloque parte de la preparación en cada placa y con la ayuda de una espátula deje ambas superficies lisas con una altura de 1 ½ cm
- Cocine en horno a 180ºC durante 8 minutos aproximadamente.
- Coloque el resto de la preparación en una manga y en una placa forrada con papel *manteca* forme *vainillas* de 6cm de largo y 2cm de ancho, espolvoree con azúcar a gusto
- Cocine en horno a 180ºC durante 8 minutos.
- Con una cintura o molde cuadrado de 20cm corte los biscuit
- Acomode dentro de la cintura previamente forrada con papel film un cuadrado del biscuit, unte con mermelada de frambuesa y encima coloque una parte de *crema* mascarpone y frambuesa, tape con otro cuadrado de biscuit y repita el procedimiento
- Reserve en la heladera durante 4 horas aproximadamente
- Retire y desmolde.
- Bata la *crema* de leche a ½ punto.
- Cubra el biscuit con la *crema* de leche.
- Corte las *vainillas* sin separarlas con unos centímetros más de la altura de la torta.
- Pegue las líneas de *vainillas* en las paredes de la torta.

Presentación

- Decore la base de la torta con frutillas enteras y moras.
- Sirva en porciones y acompañe con un rico te.

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