Torta de miel y avellanas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Avellanas: 175 g
Azucar: 200 grs.
Huevos: 6 Unidades
Polvo de hornear: 1 cdita.
Harina: 50 grs.
Naranja: 1 Unidad

Armado

Crema de leche: 400 cc
Naranja: ½ Unidad
Miel: 50 grs.

Cubierta

Miel: 4 cdas.
Azucar: 40 grs.
Huevos: 3 Unidades

Praliné

Avellanas: 100 g
Azucar: 100 grs.

Varios

Miel:
Menta:

Preparación de la Receta

Biscuit

- Disponga las avellanas en una platina, tueste en el horno y pele.

- Separe las claras de las yemas.
- Ralle la cáscara de la *naranja*.
- Procese las avellanas frías hasta reducirlas a polvo.
- Tamice la *harina* con el polvo para hornear y mezcle con el polvo de avellanas.
- Bata las claras a nieve.
- A mitad del batido añada el azúcar.
- Agregue las yemas una a una y la ralladura de *naranja*.
- Fuera de la batidora incorpore poco a poco la mezcla de *harina* y polvo de avellanas con movimientos envolventes.
- Vierta sobre una placa forrada con papel *manteca* enmantecada.
- Cocine en horno precalentado (180ºC) durante 7 a 10 minutos aproximadamente.

Cubierta

- Caliente la miel a baño María.
- Separe las claras de las yemas.
- Mezcle las con el azúcar sobre un baño María.
- Hasta que el azúcar se disuelva.
- A mitad del batido incorpore la miel en forma de hilo.
- Continúe batiendo hasta que enfríe.

Praliné

- Tueste las almendras en el horno.
- Haga un caramelo rubio con el azúcar y mezcle con las avellanas.
- Vierta sobre una placa y deje enfriar.
- Triture con la ayuda de un cuchillo.

Armado

- Ralle la cáscara de *naranja*.
- Bata la *crema* a punto chantilly, aromatice con la ralladura de *naranja* y endulce con la miel.
- Deje enfriara antes de utilizar.
- Desmolde el biscuit, emprolije los bordes y corte dos rectángulos iguales.
- Unte una capa de biscuit con la *crema*, tape con otra capa de biscuit, cubra con abundante merengue, espolvoree con el *praliné*.

Presentación

- Sirva una porción en el centro de un plato, rocíe con un poco de miel.
- Decore con hojas de *menta*.

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