

# Torta de yogurt, crema y quinotos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Crema perfumada

Crema de leche: 300 grs.

Ralladura de quinotos: 1 cda

Grand Marnier: 1/2 Pocillo

### Relleno

Quinotos: 2 k

Azucar: 2 k

### Torta

Ralladura de limón: 1 Unidad

Azucar: 100 grs.

Yemas: 4 Unidades

Claras: 4 Unidades

Jugo de Limón: 1 Unidad

Yogurt Natural: 400 g

Harina: 3 cdas.

## Preparación de la Receta

### Torta

- Sobre un recipiente coloque un colador y sobre este un paño, luego vierta el *yogur* y deje escurrir en la heladera durante 24 horas, utilice 800g de *yogur* para obtener la cantidad necesaria (o sea 400g).
- Bata las yemas junto con el azúcar a blanco.
- Bata las claras a punto medio.

- Coloque en un bowl los 400g de *yogur* escurrido junto con la *harina*, mezcle hasta incorporar y agregue el *jugo* y la ralladura de *limón*, mezcle nuevamente e incorpore las yemas batidas a blanco, mezcle con movimientos envolventes y luego añada las claras, mezcle nuevamente con movimientos envolventes.
- En un molde circular de 20cm previamente enmantecado y enharinado vierta la preparación, cocine en horno a 170°C durante 50 minutos aproximadamente.

## Relleno

### Método 1

- Tome 1 kilo de quinotos, lávelos y pinche cada uno con un *palillo* varias veces.
- En una olla con abundante agua hirviendo blanquee los quinotos durante 1 minuto
- Repita el procedimiento del blanqueado 3 veces.
- Luego en una olla con agua y 1 kilo de azúcar cocínelos durante 1 hora a fuego mínimo.

### Método 2

- Tome el kilo restante de quinotos, lávelos, córtelos por la mitad y retire las semillas.
- Colóquelos en una olla con el kilo de azúcar restante y deje macerar en la heladera durante 24horas.
- Una vez macerados, cubra con agua y cocine durante 1 hora a fuego mínimo, hasta que estén transparentes.

## Crema perfumada

- Coloque en un bowl la **crema** de leche junto con la ralladura de quinotos y el grand marnier, bata a punto.

## Presentación

- Sirva una porción de la torta y acompañe con ambas preparaciones de quinotos y la *crema* perfumada.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/torta-de-yogurt-crema-y-quinotos>