Torta helada

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Base

VAINILLAS: 6 Unidades

Calvados: 20 cc

Bebida sugerida

Oporto Lágrima (blanco): 1

Caramelo

Azucar rubio: 200 grs.

Merengue

Cointreau: 1 cda.
Azucar: 12 cdas.
Licor de melocotón: 1 cda.
Cognac: 1 cda.

Yemas: 6 Unidades
Claras: 6 Unidades
Crema de leche: 500 cc
Calvados: 1 cda.

Salsa de mangos

Almíbar liviano: 250 cc

Mango: 1 Unidad

Varios

Hojas de menta: A gusto
Frutillas: A gusto

Glucosa: 1 cda.

Vinagreta

Aceto balsámico: 1 cda.

Preparación de la Receta

Caramelo

- En una sartén ponga el azúcar hasta que tenga punto caramelo revuelva de tanto en tanto.

Base

- Rompa las *vainillas* hasta obtener migas.
- Acomode en la base de un molde para torta desmontable.
- Agregue el caramelo sobre las *vainillas* en forma de hilos.
- Moje la base con el *Calvados*.

Merengue

- Bata a baño Maria las claras con 6 cucharadas de azúcar hasta que se disuleva el azúcar.
- Termine de batir en batidora a punto nieve
- Bata las yemas con el azúcar restante a baño María.
- Agregue el Cointreau, el *Calvados*, el *licor* de *melocotón* y el Cognac.
- Bata la *crema* a punto chantilly.
- En un bowl mezcle la *crema* con las yemas batidas.
- Incorpore el merengue en tres veces y mezcle en forma envolvente.
- Vuelque la preparación en el molde.
- Cubra con papel film.
- Lleve al freezer durante 12 horas como mínimo.
- Extienda la glucosa sobre un Silpat.
- Cocine en horno caliente de 5 a 10 minutos o hasta que quede crocante.

Salsa de mangos

- Pele y corte el mango en cubos.
- Licue con el *almibar*.
- Pase por un *tamiz*.
- Lave y corte en pequeños cubos las frutillas.
- En el fondo de un plato ponga la salsa de mangos, acomode en un costado una porción
- Acompañe con las frutillas.
- Adorne con hojas de *menta* y un trozo de glucosa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-helada