

Torta húmeda de mandarinas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Decoración

Azucar: 1/2 Taza

Cacao Amargo: 1 cda.

Salsa

Miel: 2 cdas.

Azucar: 1/2 Taza

Cacao Amargo: 2 cdas.

Jugo de mandarinas: 1 Taza

Torta

Harina 0000: 6 cdas.

Azucar: 1 y 1/3 Tazas

Yemas: 6 Unidades

Claras: 6 Unidades

Jugo de mandarinas: 1/2 Taza

Cascaritas de naranjas confitadas: 1/2 Taza

Jugo de Limón: 1 cda.

Manteca pomada: 4 cdas.

Sal: Cantidad necesaria

Crema de leche: 1/2 Taza

Leche: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

Torta

- Bata las claras con una pizca de sal a punto nieve y reserve.
- Pique finamente las cáscaras de *naranja* y reserve.
- Bata la *manteca* con el azúcar y una pizca de sal hasta obtener una mezcla granulada.
- Incorpore las yemas una a una sin dejar de batir.

- Integre la *harina* tamizada y continúe batiendo
- Sin dejar de batir vierta, *jugo de limón* y el *jugo* de mandarinas poco a poco.
- Agregue la leche y la *crema* de leche poco a poco batiendo constantemente.
- Añada las cáscaras de *naranja* y mezcle.
- Agregue las claras en tres veces con movimientos envolventes.
- Distribuya la masa en moldes individuales y cocine a baño María en el horno precalentado a 160° C durante 20 minutos aproximadamente.

Salsa

- En una *cacerola* disponga el azúcar, la miel y el *jugo* de mandarinas.
- Lleve al fuego y revuelva hasta que llegue al hervor.
- Agregue el cacao y mezcle hasta que se disuelva.

Decoración

- En una sartén prepare un caramelo rubio con el azúcar.
- Agregue el cacao y mezcle bien.
- Tome cucharadas de caramelo y forme dibujos sobre un silpat.
- Deje enfriar y desmolde.

Presentación

- En el centro de un plato forme un dibujo con la salsa, encima apoye una porción de torta, rocíe con salsa y decore con un dibujo de caramelo de cacao.
- Espolvoree los bordes del plato con cacao.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torta-humeda-de-mandarinas>