

# Torta invertida de coco y dulce de leche

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Azucar:** 200 grs.

**Manteca:** 200 g

**Coco rallado:** 100 g

**Harina 0000:** 300 g

**Huevos:** 5 Unidades

**Leche de coco:** 200 cc

**Polvo de hornear:** 1 cda.

## Almíbar de frutas

**Azucar:** 200 grs.

**Agua:** 200 cc

**Mango:** 1 Unidad

**Papaya:** 1 Unidad

**Vaina de vainilla:** 1 Unidad

**Banana:** 1 Unidad

## Base

**Azucar:** 200 grs.

**Bananas:** 2 Unidades

## Bebida sugerida

**Jerez Pedro Ximenez:**

## Opcional

**Menta:**

## Salsa de caramelo

**Azucar:** 200 grs.

**Crema de leche:** 200 cc

## Varios

Helado de dulce de leche: 500 g

Dulce de leche: 250 grs.

## Preparación de la Receta

- Bata el azúcar con la *manteca* a blanco.
- Agregue los huevos uno a uno mientras continúa batiendo.
- Incorpore la leche de coco sin dejar de batir.
- Fuera de la batidora añada el coco rallado, la *harina* y el polvo para hornear a través de un *tamiz*.

## Base

- En una *cacerola* derrita el azúcar hasta formar un caramelo rubio.
- Vierta sobre un silpat y deje solidificar.
- Pique el caramelo con la ayuda de un cuchillo
- Pele las bananas y corte en rodajas.

## Armado

- Enmanteque moldes individuales y cubra la base con el caramelo picado.
- Cubra el caramelo con las rodajas de *banana*.
- Encima disponga una porción de masa y en el centro una cucharada de dulce de leche.
- Rellene con más masa.
- Cocine en horno precalentado a 180° C durante 20 minutos.

## Almíbar de frutas

- Pele las frutas, corte en cubos pequeños y reserve en un bowl.
- Abra la *chaucha* de vainilla al medio a lo largo y extraiga las semillas
- En una sartén caliente el agua con el azúcar hasta formar un *almíbar* liviano.
- Agregue las semillas de vainilla y mezcle bien.
- Vierta sobre las frutas.

## Salsa de caramelo

- En una sartén derrita el azúcar hasta obtener un caramelo rubio.
- Vierta la *crema* de leche y lleve a hervor sin dejar de revolver.

## Presentación

- En el centro de un plato desmolde la torta individual tibia de manera invertida.
  - Rocíe con salsa de caramelo.
  - En el costado sirva una porción de *almíbar* de frutas.
  - Encima sirva una quenelle de helado.
  - Decore con *menta*.
- 
- Si desea preparar una torta grande debe utilizar un molde de 30 cm de diámetro.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/torta-invertida-de-coco-y-dulce-de-leche>