

Torta italiana al vino

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crema de mascarpone

Queso mascarpone: 500 grs.

Oporto: 100 cc

Chocolate cobertura semiamargo: 100 g

Almibar: 300 cc

Puré de castañas en almíbar: 350 grs.

Pasta de avellanas: 50 grs.

Masa

Polvo de hornear: 1 cdita.

Harina: 200 grs.

Huevos: 3 Unidades

Manteca pomada: 150 grs.

Cacao Amargo: 25 grs.

Azucar: 180 grs.

Chips de Chocolate: 100 g

Oporto: 100 cc

Sal: Una pizca

Canela En Polvo: 1 cdita.

Preparación de la Receta

Masa

- Tamice los ingredientes secos, la *harina*, junto con el cacao, la canela y el polvo de hornear.
- Bata la *manteca* junto con el azúcar y la sal a blanco, luego incorpore los huevos de a uno, una vez unidos, agregue los ingredientes secos tamizados y el *oporto*, mezcle con una espátula hasta lograr una masa homogénea, por ultimo incorpore los chips de *chocolate*
- Coloque la masa en una manga.

Crema de mascarpone

- Funda el *chocolate* a baño de maría, una vez fundido incorpore la pasta de avellanas, mezcle y agregue el puré de castañas, mezcle nuevamente hasta integrar.
- Coloque el queso mascarpone en un bowl y trabájelo con una espátula hasta ablandarlo y obtener una textura cremosa, luego incorpore la mitad al *chocolate* con pasta de avellanas y la mitad del *oportó*, mezcle y agregue el resto de mascarpone, mezcle nuevamente hasta lograr una *crema* homogénea
- Mezcle el *almíbar* con la mitad restante del *oportó*.

Armado

- Rellene con la masa y en forma de caracol tres moldes de 18cm de diámetro.
- Cocine en horno precalentado a 175°C durante aproximadamente 15 a 20 minutos
- Transcurrido el tiempo de cocción desmolde los discos y déjelos enfriar a temperatura ambiente.
- Humedezca los discos con el *almíbar* con *oportó*, realice sobre estos unas incisiones superficiales para que absorbe el *almíbar*, luego unte dos discos con la *crema* y luego acomódelos uno encima de otro, reserve en la heladera durante 3 horas.
- Cubra la superficie y los bordes con el resto de la *crema*.

Presentación

- Corte la torta italiana en porciones y sirva en un plato.
- Decore con rulos de *chocolate*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torta-italiana-al-vino>