

# Torta Leguizamo



## Ingredientes

### Armado

**Castañas en Almibar:** 500 grs.  
**Dulce de leche:** 1 kg  
**Almendras peladas y tostadas:** 300 g

### Crema pastelera

**Leche:** 1/2 L  
**Azucar:** 125 grs.  
**Yemas:** 6 Unidades

### Fondant

**Jugo de Limón:** 1/2 Unidad  
**Glucosa:** 50 grs.

### Hojaldre

**Agua:** Cantidad necesaria  
**Jugo de Limón:** 1 Unidad

### Pionono

**Almidón de Maíz:** 20 grs.  
**Harina:** 80 grs.  
**Claros:** 4 Unidades

**Bizcochuelo de 6 huevos:** 1 Unidad  
**Merengue seco:** 1 Plancha  
**Fondant:** Cantidad necesaria

**Almidón de Maíz:** 40 grs.  
**Vaina de vainilla:** 1 Unidad

**Azucar:** 1 k

**Harina:** 500 grs.  
**Sal:** Una pizca

**Azucar:** 100 grs.  
**Yemas:** 8 Unidades

# Preparación de la Receta

## Crema pastelera

- Calentar la leche, sacar las semillas de una vaina de vainilla e incorporarlas.
- En un bowl mezclar las yemas con el azúcar y el almidón de maíz.
- Verter la leche sobre la preparación anterior y llevar todo al fuego hasta que rompa hervor.
- Enfriar con *manteca* por arriba para que no se seque.

## Hojaldre

- Amasar la *harina* con una pizca de sal, *jugo de limón* y agua.
- Estirar esa masa en forma de cruz y colocar la *manteca* en el centro.
- Tapar la *manteca* con las puntas de la cruz, estirar con un palo de amasar, doblar y volver a estirar.
- Repetir 3 veces. Una vez estirada, cortar un círculo de 28 cm de diámetro, colocarlo en una placa de teflón, pincharla con un tenedor y llevarla al horno fuerte por 25/30 minutos.

## Armado

- En un molde de 28 cm armar la torta de la siguiente manera, colocar un disco de *hojaldre*, cubrir con dulce de leche, encima una capa pionono con *crema* con merengues rotos y castañas, otra capa de pionono con *crema* pastelera y terminar con una capa de *hojaldre*.
- Cubrir todo con el *fondant* derretido a baño María y alisar con una espátula caliente.
- Decorar con dulce de leche y almendras tostadas picadas.

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