

Torta Moka

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crema de manteca y café

Azúcar: 330 grs.

Agua: 120 cc

Manteca pomada: 185 grs.

Huevos: 2 Unidades

Yemas: 2 Unidades

Esencia de café: 30 cc

Genoise de avellanas

Azúcar: 125 grs.

Huevos: 5 Unidades

Manteca derretida: 50 g

Harina: 130 grs.

Polvo de avellanas tostadas: 50 g

Praliné de avellanas

Azúcar: 150 grs.

Agua: 55 cc

Avellanas peladas: 375 g

Varios

Almíbar de café:

Chocolate derretido: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Genoise de avellanas

- Enmanteque y enharine un molde de 22cm de diámetro.

- En un bowl coloque el azúcar los huevos y caliente a baño de maría a 45° batiendo bien hasta derretir el azúcar.
- Luego termine de batir fuera del fuego con la batidora para lograr un punto cremoso y bien montado.
- Añada el *harina* tamizada y el polvo de avellanas, mezcle bien.
- Por último la *manteca* derretida, mezclando hasta integrar.
- Coloque en la preparación en el molde y lleve a horno a 180° durante 18 a 20 minutos.

Crema de manteca y café

- Cocine el azúcar junto con el agua hasta llegar a los 121° o punto bolita.
- Coloque 2 huevos y 2 yemas en la batidora y bata hasta lograr una preparación espumosa.
- Incorpore el *almíbar* a los huevos en forma de hilo subiendo la velocidad de la batidora y continúe hasta que se enfríe la mezcla.
- Añada la *manteca* y termine de batir.
- Por último añada la esencia de *café* y mezcle bien.

Praline de avellanas

- Derrita el azúcar junto con el agua a 180°.
- Añada las avellanas y deje cocinar a punto caramelo.
- Coloque la preparación en una *plancha* con papel de *manteca*.
- deje enfriar y luego pique.

Armado

- Corte el disco de genoise en tres capas iguales.
- Pinte las capas con el *almíbar*.
- Rellene las dos capas con la *crema de manteca y café* y el *praliné* picado.
- Termine con *almíbar*.
- Cubra la superficie y los bordes de la genoise con la *crema de manteca* y empareje bien con la espátula.
- Coloque el *praliné* picado en los bordes.
- Termine escribiendo en la base con un cornet de papel bien fino con *chocolate* derretido, la palabra **Moka**.

Presentación

- Corte en porciones y sirva acompañando el *café*.

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