Torta monte blanco

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Harina 0000: 6 cdas.
Azucar: 6 cdas.
Esencia de almendras: 1 cdita.
Huevos: 6 Unidades
Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Bebida sugerida

Champaña Rosé Cuvée Speciale:

Crema chantilly

Azucar: 50 grs.
Crema de leche: 500 cc

Mousse de castañas

Crema de leche: 1 L
Puré de castañas: 500 g

Opcional

Menta:

Varios

Manteca: Cantidad necesaria
Castañas en Almibar: 500 grs.
Ron: 30 cc

Preparación de la Receta

- Bata los huevos con el azúcar hasta que duplique su volumen.
- Aromatice con la escencia.
- Fuera de la batidora incorpore la *harina* cernida poco a poco con movimientos envolventes
- Rellene una manga de repostería y forme 4 discos iguales en una placa forrada con papel *manteca*, enmantecado y enharinado.
- Espolvoree con azúcar impalpable.
- Cocine en horno precalentado a 160º C durante 7 minutos aproximadamente.

Mousse de castañas

- Bata la *crema* a punto chantilly.
- Incorpore el puré de castañas poco a poco.

Crema Chantilly

- Bata la *crema* de leche con el azúcar a punto chantilly.

Armado

- Mezcle el *almíbar* de las castañas con *ron*.
- Disponga un disco de biscuit dentro de un aro.
- Pincele la masa con el *almíbar* y unte con una capa de *mousse* de castañas.
- Cubra con otro disco de biscuit y repita el paso anterior hasta formar 4 capas.
- Deje reposar en la heladera durante 24 horas.
- Rellene una manga con pico rizado con *mousse* de castañas.
- Rellene una manga con la *crema* chantilly.
- Cubra los bordes de la torta con la *crema* chantilly.
- En el centro de la torta forme vermicelli, dándole volumen, con la *mousse* de castañas.
- Alrededor distribuya las castañas en *almíbar*.
- Termine de cubrir la superficie con copetes de *crema* chantilly.

Presentación

- Sirva la torta en una fuente.
- Decore con hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-monte-blanco