

Torta mousse de damascos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Base

Huevos: 500 grs.

Harina: 250 grs.

Esencia de almendras: 1 cdita.

Pistachos verdes pelados: 50 g

Azucar: 300 grs.

Dextrosa: 50 g

Almendras fileteadas: 100 g

Mousse de damascos

Azucar: 200 grs.

Claras: 100 grs.

Jugo de Limón: 1/2 Unidad

Hojas de gelatina: 8 g

Damascos en almíbar: 300 g

Agua: 70 cc

Crema de leche: 300 grs.

Pulpa de damascos: 300 g

Varios

Salsa de chocolate negro: A gusto

Jalea de damascos: A gusto

Preparación de la Receta

Base

- Coloque en la batidora los huevos junto con el azúcar y la *dextrosa*, comience a batir a velocidad alta, luego de unos minutos de batir agregue la esencia de almendras y bata hasta

espumar.

- Vierta el batido dentro de un bowl y agregue la *harina* previamente tamizada, mezcle con una espátula en forma envolvente hasta lograr una masa homogénea.

Mousse de damascos

- Hidrate las hojas de *gelatina* en abundante agua fría, una vez hidratada escúrralas y lleve al microondas durante 30 segundos.
- Realice un *almíbar*, lleve una *cacerola* al fuego con agua y agregue el azúcar, reserve dos cucharadas de azúcar
- Coloque las claras en una batidora y comience a batir, cuando tomen consistencia incorpore las dos cucharadas de azúcar reservada, el *almíbar* en forma de hilo y el *jugo de limón* mientras sigue batiendo hasta conseguir una consistencia firme.
- Mezcle una cucharada de la pulpa de damascos con la *gelatina* fundida, vierta luego dentro del merengue, mezcle y agregue el resto de la pulpa, mezcle nuevamente y por último incorpore la *crema* de leche batida a ½ punto, mezcle con una espátula en forma envolvente.

Armado

- Corte los damascos en *almíbar* en cubitos.
- En una placa de 30 x 50cm con papel *manteca* enmantecado vierta la base, extienda con la espátula hasta cubrir por completo y en forma pareja, espolvoree algunas almendras fileteadas y pistachos partidos.
- Cocine en horno precalentado a 185°C durante aproximadamente 10 minutos
- Retire y deje enfriar a temperatura ambiente
- Coloque dentro de un molde circular de 22cm de diámetro una tira de acetato con 6cm de alto.
- Corte la masa una vez fría en dos tiras de la medida del acetato, o sea, 6cm de ancho, y con el resto tres círculos de la medida del molde, luego forre la pared del molde con las tiras de la masa y coloque un círculo de masa como base, vierta sobre esta una parte de la **mousse**, encima coloque otro círculo de masa, agregue los cubitos de damascos y cubra con el resto de la Mousse, por último coloque encima el tercer y último círculo de masa
- Reserve en la heladera durante aproximadamente 5 horas, luego desmolde y pincele con jalea de damascos y espolvoree con *almendra* y pistachos.
- Corte en porciones.

Presentación

- Sobre un plato con salsa de *chocolate* sirva una porción de la torta Mousse de damascos.

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