Torta Ópera

Ingredientes

Para la base

Almendras peladas y molidas: 360 g
Azucar: 360 g
Claras: 12 Unidades

Para la cobertura

Chocolate de cobertura derretido: 500 g

Para la crema pattisserie

Manteca: 80 g
Azúcar molida: 150 g
Harina: 50 g
Sal: Una pizca
Yema de huevo: 2 Unidades
Chocolate amargo: 400 g
LECHE ENTERA: 1/2 L
Huevo: 2 Unidades
Café Fuerte: 2 cdas.
Chaucha de vainilla: 1 Unidad

Para la ganache moka

Chocolate moka en tabletas: 600 g
Crema de leche: 600 g
Cafe: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Para la ganache moka

- Calentar en *cacerola* 600 gr de *crema*
- Cuando rompa el hervor retirar del fuego añadir 600 gr de *chocolate* y las dos cucharadas soperas de *café* fuerte
- Dejar reposar unos minutos e integrar con movimientos circulares hasta obtener una mezcla homogénea
- Pasar a una manga y reservar en heladera.

Para la crema pattisserie

- Abrir una *chaucha* de vainilla y retirar las semillas
- Llevar a un bol y mezclar con 2 yemas y 2 huevos
- Añadir 150 gr de azúcar molida, batir bien
- Agregar 50 gr de *harina*, ½ litro de leche entera y llevar a fuego directo cuidando de que no se formen grumos
- Batir al fuego hasta que la *crema* tome cuerpo y quede lisa
- Retirar del fuego y añadir 2 cucharadas soperas de *café* fuerte, 400 gramos de *chocolate* amargo y 80 gr de *manteca* blanda sin dejar de revolver hasta obtener una *crema* homogénea
- Pasar a una manga y reservar en heladera.

Para la base

- Batir 12 claras con 360 gr de azúcar hasta obtener una mezcla firme
- Añadir 360 gr de almendras peladas y molidas
- Mezclar bien, pasar a una manga
- Disponer una cintura sobre una placa con papel *manteca*, formar capas finas de mezcla
- Hornear a 200 grados durante 7-8 minutos.

Para el armado

- Disponer un disco en una rejilla dentro de una cintura de la misma medida
- Rellenar con la *crema* ganache *moka*
- Tapar con un nuevo disco de masa, apretar suavemente
- Rellenar con la *crema* pattisserie, tapar con un nuevo disco
- Repetir la operación intercalando cremas hasta obtener la altura deseada
- Bañar con *chocolate* cobertura derretido.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-opera-4