

# Torta Reina de Saba y Torta Caprese



## Ingredientes

### Torta caprese

**Chocolate Semiamargo:** 250 grs.

**Yemas:** 5 Unidades

**Esencia vainilla o licor Strega:**

**Manteca:** 250 g

**Almendras:** 300 grs.

**Azucar:** 200 grs.

**Claras:** 5 Unidades

### Torta Reina de Saba

**Rhum:** 60 cc

**Chocolate Semiamargo:** 230 grs.

**Harina:** 150. grs.

**Mazapan:** 120 grs.

**Yemas:** 120 g

**Manteca:** 230 g

**Azucar:** 130 grs.

**Claras:** 220 grs.

**Avellanas tostadas:** 100 grs.

**Azucar impalpable:** 100 g

**Cacao Amargo:** 20 grs.

## Preparación de la Receta

### Para la Torta Reina de Saba

- Fundir el *chocolate* y mezclar con el *rum*.
- Batir la *manteca* pomada con el azúcar impalpable y el cacao
- Agregar el *mazapán*, luego las yemas y el *chocolate* a temperatura ambiente.
- Merengar las claras con el azúcar.
- Procesar las avellanas y tamizar junto con la *harina*.
- Unir los secos al batido junto con las claras merengadas.
- Distribuir la masa en dos moldes de tubo central de 22 cm

- Diámetro
- Enmantecados y espolvoreados con avellanas molidas.
- Hornear a 175° C por 30 min.
- Enfriar y glasear con *chocolate*

## Para la Torta caprese

- Picar y fundir le *chocolate*.
- Tostar levemente las almendras y luego procesar sin llegar a formar una *harina*.
- Batir las yemas con la mitad del azúcar y luego incorporar la *manteca* pomada/blanda
- Perfumar con la vainilla o el licuore.
- Merengar claras y el resto del azúcar.
- Unir le *chocolate* al batido de yemas y finalmente las claras.
- Colocar en un molde de 26 cm diámetro enmantecado.
- Hornear a 160 °C por 50 minutos (otros prefieren baño de maría).
- Enfriar desmoldar y espolvorear con azúcar impalpable.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/torta-reina-de-saba-y-torta-caprese>