Tarta Reina de Saba

Ingredientes

Rhum: 60 cc
Avellanas tostadas: 100 g
Claras: 220 g
Chocolate Semiamargo: 230 g
Mazapan: 120 g
Yema de huevo: 6 Unidades
Manteca: 230 g
Cacao Amargo: 20 g
Azucar: 130 grs.
Harina: 150 g
Azucar impalpable: 100 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

batimos el mazap&aacute

- N con el azúcar impalpable y la *manteca* pomada
- Recomendamos empezar con el *mazapán* y solo una parte del azúcar impalpable y una parte de la *manteca* para evitar grumos.
- Una vez que la preparación fue homogeneizada vamos agregando las partes restantes
- Por último, incorporamos las yemas y batimos fuertemente hasta terminar de homogeneizar la mezcla.
- Llevamos la preparación a un bol
- Reservamos.
- Por otro lado, mezclamos el *chocolate* semiamargo fundido con el *rhum* y unimos con un batidor de alambre
- Incorporamos al batido y trabajamos con una espátula de goma.
- Tamizamos la *harina*, el cacao amargo y las avellanas tostadas y molidas
- Reservamos los secos.
- Batimos las claras con 130 el azúcar comenzando a velocidad baja con solo ¼ de la cantidad de azúcar
- Cuando comience a formarse el merengue añadimos el azúcar restante y subimos la velocidad de la batidora

- Agregamos a la masa los secos reservados intercalados con las claras merengadas con movimientos envolventes.
- Llevamos la preparación a un molde de tubo central de 26 cm enmantecado y frío.
- Horneamos a 175° por 35/ 40 minutos hasta que se pinche con un palito y salga seco.
- Dejamos enfriar en el molde durante 5 minutos y desmoldamos sobre una rejilla.
- Dejamos enfriar y glaseamos con un cubre tortas de *chocolate* atemperado a baño de maría.
- Decoramos con cereales bañados (*chocolate* con leche, *chocolate* blanco y *chocolate* amargo).
- Servimos

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