

# Torta sulú de fécula de papa

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Caramelo de jengibre con limón

**Jugo de Limón:** 1 cda.

**Azucar:** 1/2 Taza

**Agua:** Cantidad necesaria

**Jengibre:** 1 Nuez

### Helado de lavanda

**Leche:** 500 cc

**Azucar:** 1/2 Taza

**Yemas:** 4 Unidades

**Flores de lavanda:** 1/4 Taza

### Torta

**Esencia De Vainilla:** 1 Cantidad necesaria

**Fécula de papa:** 250 g

**Polvo para hornear:** 1 cditas.

**Azucar:** 250 grs.

**Huevos:** 4 Unidades

**Mantequilla pomada:** 250 g

### Varios

**Flores de lavanda:** A gusto

**Azúcar glass:**

## Preparación de la Receta

### Torta

- Coloque en la batidora la *mantequilla* y comience a batir, luego incorpore el azúcar, una vez que la preparación este blanqueada agregue los huevos de a uno, esencia de vainilla y polvo

de hornear, una vez integrados los ingredientes retire de la batidora y añada la fécula de **papa**, mezcle con espátula hasta integrarla por completo.

## Helado de lavanda

- Coloque la leche junto con las flores de lavanda en una *cacerola* y lleve al fuego.
- Bata las yemas junto con el azúcar
- Una vez que la leche este caliente pero no hervida viértala sobre las yemas mientras mezcla continuamente, luego coloque la preparación nuevamente en la *cacerola* y lleve a fuego mientras mezcle continuamente en forma de ocho con una cuchara de madera.
- Una vez que comience a espesar retire del fuego, cuele la *crema* y lleve a un baño maría invertido.
- Cuando la *crema* este fría colóquela en maquina para hacer helado y trabájela hasta que espese.

## Caramelo de jengibre con limón

- Pele y pique el *jengibre*.
- Coloque en una *cacerola* el azúcar junto con el agua y lleve al fuego.
- Una vez que el caramelo tome *color* retire del fuego y agregue el *jengibre* junto con el *jugo* de *limón* y una cucharada de agua mientras bate continuamente con un globo hasta integrar los ingredientes.

## Armado

- Vierta la preparación de la torta en un molde siliconado y cocine en horno precalentado a 180°C durante 40 minutos aproximadamente.
- Transcurrido el tiempo de cocción retire la torta del horno y una vez fría desmolde y corte en porciones.
- Sirva en un plato una porción de la torta sulú, espolvoree con azúcar glass y acompañe con una bocha de helado de lavanda.

## Presentación

- Decore con el caramelo de *jengibre* frío y flores de lavanda.
- Acompañe con un *licor* dulce.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/torta-sulu-de-fecula-de-papa>