

Torta topiaria



Ingredientes

Manteca: 120 g

Huevos: 450 grs.

Manteca pomada: 330 grs.

Colorante verde: A gusto

Cream cheese: 400 g

Azúcar impalpable: 120 g

Esencia De Vainilla: Cantidad necesaria

Azúcar: 330 grs.

Dulce de leche: Cantidad necesaria

Masa para forrar tortas: Cantidad necesaria

Polvo de hornear: 7 g

Harina 0000: 330 g

Preparación de la Receta

- En un bol mezclamos la *manteca* pomada con el azúcar y trabajamos con un batidor de alambre.
- Una vez que la preparación esté cremada, incorporamos los huevos (cada *huevo* pesa 50 g aproximadamente), un chorrito de esencia de vainilla, el polvo de hornear y la *harina* 0000.
- Trabajamos hasta homogeneizar todos los ingredientes.
- Teñimos la preparación con colorante comestible verde hasta tener el *color* deseado y llevamos a una placa con silicona. Horneamos a 175°C por 18 minutos.
- Cuando la masa esté horneada y fría cortamos 4 cuadrados de 10 cm x 10 cm y los apilamos pegando cada parte con una mezcla de 400 g de creamcheese, 120 g de *manteca* pomada y 120 g de azúcar talco con un chorrito de esencia de vainilla.
- Cuando el bloque esté bien frío, tallamos dándole forma de esfera. La parte inferior del tallado debe encajar en la parte superior de la maceta elegida como sostén (10 cm de diámetro aproximadamente).
- Untamos una fina capa de dulce de leche por la superficie de la esfera tallada y cubrimos con masa para forrar tortas, teñida de verde y estirada.
- Decoramos con florcitas de pasta de goma de diferentes colores.

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