

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.