

Torta mixta



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 45min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 8

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/torta-mixta>

Preparación

Batir las yemas con el azúcar hasta que queden espumosas. Mezclar el mascarpone con el azúcar impalpable formando una crema blanda, y volcarla por cucharadas sobre las yemas. Hidratar la gelatina en 5 veces su peso en agua y fundirla a baño María. Esperar a que entibie y agregarla a las yemas y, por último, sumar la crema batida a medio punto con movimientos envolventes. Reservar en frío. Mezclar el café con el amaretto, remojar las vainillas y tapizar prolijamente el fondo y los bordes de un molde redondo de 20 cm desmontable. Volcar la preparación de mascarpone sin llegar al borde, cortar las vainillas que sobresalgan, tapar todo con más vainillas y llevar a la heladera. Después de 4 horas, desmoldar y espolvorear con cacao. Listo para servir. Disfrute! Fuente: Revista Maru



Ingredientes

- 5 Yemas de huevo
- 80 gramo/s Azúcar
- 125 gramo/s Queso Mascarpone
- 40 gramo/s Azúcar impalpable
- 1 paquete/s Gelatina sin sabor
- 250 cc. Crema de leche
- 100 cc. Café amargo
- 2 cucharada/s Amaretto
- 40 Vainilla (Bizcochos)
- 1 poco Cacao

Categorías

Navidad, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Primavera, Verano, Todo el año, Costosa, Rápida, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Postre