

Torta soufflé de frambuesas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 40min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 1hrs. 10min , Número de porciones: **10**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/torta-souffle-de-frambuesas>

Preparación

Calentar la manteca con la crema; fuera del fuego agregar el chocolate troceado y disolver. Procesar la mitad de las almendras con 4 cucharadas de azúcar; y la otra mitad con el aceite. Incorporar ambos al chocolate. Batir las yemas a blanco y sumarlas al chocolate, agregar las pasas remojadas en el amaretto y las claras batidas con el resto de azúcar a punto nieve. Volcar en un molde de 28 cm y hornear a temperatura moderada por 30 minutos. Para el dulce, unir los ingredientes y a fuego mínimo y reducir hasta obtener una consistencia densa. Cubrir la torta fría con el dulce y decorar con la crema batida y mezclada con las almendras procesadas. Fuente: RevistaMaru.com

Ingredientes

- 1/2 taza/s Crema de leche
- 3/4 taza/s Manteca
- 430 gramo/s Chocolate para taza
- 1 taza/s Almendras tostadas
- 3/4 taza/s Azúcar
- 2 cucharada/s Aceite vegetal
- 6 Huevos
- 1/2 taza/s Pasas de uva rubias
- 2 cucharada/s Amaretto
- Para el dulce: 250 gramo/s Mermelada de frambuesa
- 1/2 taza/s Azúcar
- 1 cucharada/s Manteca
- 1 cucharada/s Jarabe de glucosa
- Para decorar: 1/2 taza/s Crema de leche
- 1/2 taza/s Almendras

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Costosa, Frutas, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Gourmet, Una cocinera experta, Postre, Dulces

