

Torta crème brûlée de chocolate

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Tartas · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Ángeles-Argentina

INGREDIENTES

0	
100 gr	Azúcar
	Masa sable (Mini creme brulee)
3	Yema de huevo
10 hoja/s	Menta — fresca
400 gr	Nata
120 gr	Chocolate Negro
Crema de almendras	
3 cucharada/s	Azúcar moreno
	Ralladura naranja
200 gr	Almendras — (polvo)
200 gr	Mantequilla — en pomada
2	Huevos
30 gr	Grand Marnier
200 gr	Cacao — amargo en polvo
200 gr	Azúcar glass
1 cucharadita/s	Maicena
Varios	
	Almíbar — opcional
	Menta — fresca (opcional)
	Naranjas — (opcional)

ELABORACIÓN

En una cacerola lleve la crema de leche a hervor con una cucharada de azúcar y la menta. En

un bol aparte mezcle las yemas con el azúcar restante.

Agregue la nata y mezcle bien. Pique finamente el chocolate y lleve en un bol. Vierta la mezcla de crema y yemas a través de un tamiz y revuelva hasta que el chocolate se funda.

Disponga dentro de un molde de 20 cm de diámetro. Cocine a baño María en el horno precalentado a 85/100° C durante 20 a 25 minutos aproximadamente.

Lleve al frigorífico 1 día como mínimo.

Crema de almendras

Tamice el caco con el almidón de maíz y reserve. Bata la mantequilla pomada con el azúcar impalpable hasta obtener consistencia cremosa. Incorpore los huevos uno a uno sin dejar de batir.

Agregue el polvo de almendras y continúe batiendo. Añada la ralladura de naranja, el licor y bata un poco más. Finalmente integre el cacao tamizado con el almidón y termine de batir hasta obtener una crema homogénea. Armado

Disponga la crema de almendras dentro de la masa precocida y termine la cocción en el horno precalentado a 170° C durante 20 a 30 minutos aproximadamente.

Desmolde la crème brûlée y disponga sobre la torta, espolvoree con azúcar rubio y queme con un soplete de cocina hasta caramelizar.

Presentación

Sirva la torta en una fuente y decore los bordes de la torta con gajos de naranja pelados a vivo.

Pincele los gajos de naranja con almíbar y termine con juliana de menta fresca.