

Torta crème brûlée de chocolate

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

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 cacao 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

Torta crème brûlée de chocolate - 2

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.