

MARÍA

POSTRES · VEGETARIANO

Torta tenerina con crema de mascarpone

30min · 8 raciones · 557 kcal

Ingredientes

TORTA

- **200 gr** chocolate negro
- **100 gr** mantequilla
- **4** huevos
- **1** cdita sal
- **150** azúcar blanco
- **50 gr** harina
- Azúcar glass

CREMA DE MASCARPONE

- **250 gr** queso mascarpone
- **120 ml** nata
- Chorrito vainilla
- **1/2** cdita sal
- **1 cda** azúcar glass

Elaboración

1. Derretir el chocolate al baño María y, una vez listo, retirar el bol del fuego y añadir la mantequilla troceada e integrar
2. Separar las claras de las yemas: poner las claras en un bol junto con la sal y montarlas con las varillas poco a poco, añadir la mitad del azúcar y montar a punto de nieve
3. Por otro lado, juntar las yemas con la otra mitad del azúcar y batir hasta que blanqueen y dupliquen su volumen
4. Añadir la mezcla de las yemas al chocolate derretido (ya estará atemperado) e integrar; una vez listo, añadir las claras e incorporar con movimientos envolventes para no quitar el aire
5. Añadir la harina tamizada e integrar lo justo
6. Pasar la mezcla a un molde forrado o engrasado y, con el horno precalentado, hornear a 180° unos 25 minutos
7. Mientras la torta enfría, preparar la crema de mascarpone juntando en un bol el mascarpone, la nata de montar, la vainilla, la sal y el azúcar glass, y batir hasta obtener una mezcla homogénea
8. Espolvorear azúcar glass sobre la torta, cortar una porción, colocarla en un plato y, con ayuda del sacabolas, hacer una bola de crema de mascarpone que se pondrá junto a la tarta

RECOMENDACIONES

Postre ideal para una cena con amigos, sobre todo por la crema de mascarpone.

POR RACIÓN	7,6 g Proteínas	42 g Grasas	39 g Hidratos	2,9 g Fibra

Hecho con CookNest



Todas las recetas de MARÍA

cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy