



Dificultad:  
Alta



Porciones:  
10



Tiempo:  
50 minutos

## Información Nutricional

|                  |          |
|------------------|----------|
| Energía:         | 493 Kcal |
| Proteínas:       | 12.8 g   |
| Grasa Total:     | 23.5 g   |
| Colesterol:      | 267 mg   |
| H. de Carbono:   | 57.7 g   |
| Fibra Dietética: | 0,8 g    |
| Sodio:           | 109 mg   |

## TORTA MOUSSE DE MOKA

### Ingredientes

Bizcocho

5 Huevos (separados yemas de claras)

1 ¼ Taza de azúcar flor

1 ¼ Taza de harina

½ Taza de nuez molida fina

Mousse de Café

½ Litro de leche SVELTY®

¾ Taza de azúcar granulada

1 Cucharada colmada de café NESCAFÉ® TRADICIÓN®

3 Yemas de huevo

2 Cucharadas colmadas de maicena

1 Cucharada de esencia de vainilla

2 Cajas de crema larga vida NESTLÉ® 200 ml c/u (refrigeradas durante mínimo 5 horas)

10 Hojas de colapez

### Preparación

1.- En un bowl grande bate las yemas de huevo con la mitad del azúcar flor hasta duplicar su volumen y se tornen mas espesas, déjalas a un lado y en otro bowl bate las claras de huevo a punto nieve, agrega el resto del azúcar poco a poco hasta formar un merengue firme. Agrega el merengue a las yemas batidas y bate solo unos segundos hasta homogenizar. Incorpora la harina con las nueces molidas en dos tandas bien con suaves movimientos envolventes hasta integrar bien.

2.- Vierte la preparación a un molde de 15 a 20 cm. de diámetro previamente enmantequillado y enharinado. Lleva a horno pre-calentado a 180°C durante 35 a 40 minutos hasta cocer completamente y dorar levemente la superficie. Una vez listo retira del horno y desmolda con

cuidado. Cuando esté frío hasta dos cortes para obtener tres discos de bizcocho.

3.- Aparte, junta en una olla  $\frac{3}{4}$  parte de la leche SVELTY® con la azúcar y el café NESCAFÉ® TRADICIÓN®. Lleva a fuego directo hasta que hierva. Mientras, junta el resto de la leche con la maicena y las yemas de huevo, bate hasta homogenizar. Una vez que la leche hierva, vierte esta mezcla y revuelve constantemente hasta que la preparación vuelva a hervir y espese. Retira del fuego y cubre la preparación con papel film que toque la crema para que no se formen durezas.

4.- De inmediato, sumerge las hojas de colapez una a una en un bowl con agua y repósalas unos minutos hasta que se ablanden. Retíralas y escurre toda el agua, agrégalas de una vez a la crema recién preparada y vuelve a cubrir. Espera a que se entibie y mientras bate la crema larga vida NESTLÉ® enérgicamente hasta espumarla. Una vez que la crema anterior esté tibia casi fría, junta con la crema recién batida y añade la esencia de vainilla. Remueve con suaves movimientos y déjala a un lado.

5.- Para montar la torta debes tener un molde más grande que el bizcocho, de unos 24 cm de diámetro y previamente cubierto internamente con una delgada capa de aceite y azúcar flor. Deja un disco de bizcocho y cubre con la crema de café recién preparada, repite el procedimiento hasta acabar la crema de café y da pequeñas golpes para retirar las posibles burbujas de aire. Lleva a refrigeración durante 4 horas y cuando hasta esté firme, retira del molde y decora con nueces y líneas de manjar si deseas.

