



MANUAL DE  
**Cocina contra reloj** *por Blanca Cotta*  
¡y muy rica!

CUADERNO 13

# Tortas récord

A toda máquina



**Clarín**

# Cocina contra reloj

¡y muy rica!

- |             |  |
|-------------|--|
| CUADERNO 1  | <b>Bifes express</b><br>Recetas vuelta y vuelta          |
| CUADERNO 2  | <b>Pastas ¡pronto!</b><br>En dos o tres pasitos          |
| CUADERNO 3  | <b>Verduras al instante</b><br>Bien rendidoras           |
| CUADERNO 4  | <b>Supremas al vuelo</b><br>En minutos... ¡un plato VIP! |
| CUADERNO 5  | <b>Pizzas de taquito</b><br>Que son un golazo            |
| CUADERNO 6  | <b>Pescado a los piques</b><br>Para salir a flote        |
| CUADERNO 7  | <b>Tartas rápidas</b><br>Que salen redondas              |
| CUADERNO 8  | <b>Huevos al plato</b><br>En menos que canta un gallo    |
| CUADERNO 9  | <b>Empanadas ¡ya!</b><br>Un repulgo... y listo           |
| CUADERNO 10 | <b>Entradas relámpago</b><br>Para abrir el juego         |
| CUADERNO 11 | <b>Panqueques sin rollo</b><br>Que ahorran tiempo        |
| CUADERNO 12 | <b>Queso al toque</b><br>Para fanáticos                  |
| CUADERNO 13 | <b>Tortas récord</b><br>A toda máquina                   |
| CUADERNO 14 | <b>Postres a mil</b><br>En un abrir y cerrar de monedero |
| CUADERNO 15 | <b>Dulzuras SOS</b><br>Para sacar de la galera           |



# Tortas récord

## A toda máquina

Hay recetas de tortas que nos devoran mucho tiempo. Las fórmulas que le propongo son para que haga trabajar los aparatos y le sobren minutos para descansar. En algunos casos el horno hará el resto y en otros será el freezer o la heladera, porque no llevan nada de cocción. Para ir preparando las cucharas...

## Torta de galletitas

Sin cocción, se hace rapidísimo

● ENTRE 8 Y 10 PORCIONES ● \$ 6 PESOS

*Una verdadera solución de la repostería casera. Se hace con galletitas de chocolate mojadas en oporto y un relleno de dulce de leche y queso crema.*



*Se arma en unos instantes y la obra termina en la heladera.*

Páginas 292, 293



## Alfajor Mercedes

El clásico que gusta a todo el mundo

⊗ 8 PORCIONES ● \$ 2,50 PESOS

*Pariente del Rogel y del alfajor cordobés, la base son discos de masa comprados. Luego de borneados se alternan con capas de dulce de leche y se bañan con la típica cubierta azucarada. ¡Es la locura...!*



Páginas 294, 295



## Torta de mandarina

Dulzura para hacer cáscara

⊗ 8 PORCIONES ● \$ 2,50 PESOS

*El tiempo de preparación es mínimo: sólo deberá tener paciencia mientras espera cerca del horno. Es procesar mandarinas con aceite, huevo y azúcar y mezclarlas con harina. ¡Vaya cursando las invitaciones!*



Páginas 302, 303



## Pan de nueces

Adopte una fórmula comodín

⊗ ENTRE 6 Y 8 PORCIONES ● \$ 3,50 PESOS

*Este pan es ideal para servir a toda hora, con té, café o lo que guste. Son simplemente algunos pasitos de procesar vituallas y luego, eso sí, tener un poquito de paciencia hasta que el horno haga lo suyo.*



Páginas 304, 305



## Torta de bananas

Prepárela con frutas a gusto

● ENTRE 8 Y 10 PORCIONES Ⓢ 3,50 PESOS



Se trata de un postre bien chatito que se prepara en un molde acaramelado, untado con dulce de leche y luego cubierto con bananas en rodajas y una rica mezcla.

Al desmoldar ¡una dulce sorpresa!



Páginas 296, 297

## Torta helada

Repráctica para tener en el freezer

● 10 PORCIONES Ⓢ 7,50 PESOS



No tiene cocción y es muy fácil de hacer. Lleva capas de vainillas remojadas en café, crema moka hecha en casa, nueces y chocolate en rama.

Luego va al freezer hasta el momento de saborear.



Páginas 298, 299

## Torta de frutillas

Nada que envidiar a las de confitería

● 8 PORCIONES Ⓢ 8 PESOS



Otra fórmula para no encender el horno. Con un bizcochuelo comprado, crema chantillí, un disco de merengue, frutillas y almíbar, logrará un postre sensacional. Para guardar el secreto...



Páginas 300, 301

## Torta facilísima

Cuando se quiera acordar, ¡ya está!

● 8 PORCIONES Ⓢ 3 PESOS



Póngala en la lista de dulzuras que se preparan sólo pulsando la botonera. Tiene un gustito a limón inolvidable: se lo dirán los amigos que invite a tomar el té. El tiempo es casi todo de horno...



Páginas 306, 307

## Torta bombón

Para los fans del chocolate

● 8 PORCIONES Ⓢ 4 PESOS



Tiene el atractivo de los brownies y se hace como ellos en un periquete. Aquí le vuelvo a pedir paciencia con el horno, porque la masa debe quedar cocida pero algo húmeda. El resto es... ¡pan comido!



Páginas 308, 309

## Torta canastera

Imperdible en una tarde con amigos

● ENTRE 8 Y 10 PORCIONES Ⓢ 2,50 PESOS



Es sencillísima y la puede convertir en un clásico de las dulzuras que se comparten en familia. Se hace con muy pocos ingredientes y queda deliciosa si la enriquece con frutas secas a piacere...



Páginas 310, 311

# Torta de galletitas

Sin cocción, se hace rapidísimo



*Es de esas dulzuras que se aprenden una vez y se agendan... ¡para siempre! • Luego de armada, con una capa de galletitas mojadas en oporto y luego cubiertas con una mezcla de queso crema y dulce de leche, no necesita cocción • Se decora con nueces y se guarda en la heladera hasta el momento de servir • Van a pedir turno para probarlas...*

## INGREDIENTES

cino oporto o moscato, cantidad necesaria  
un pote grande (400 gramos) de queso crema, el menos ácido de plaza  
un cuarto kilo de dulce de leche  
medio kilo de galletitas simples de chocolate, finas y rectangulares (Chocolinas, ¡bah!)

una cucharadita de esencia de vainilla  
cacao dulce, un toque para decorar  
nueces mariposa, para adornar

## TRUQUILLO EN LA VIDA

Prepare una crema moka con 200 gramos de manteca, una taza de azúcar, 2 cucharadas de café instantáneo y un poquito de coñac. Alterne capas de vainilla húmedecidas en almibar al coñac, crema moka y nueces picadas. ¡Glup!

## UTENSILIOS

bol  
cuchara de madera y cucharita  
espátula para untar  
fuente honda para mojar las galletitas  
fuente honda para armar la torta (de 21 centímetros por 14, aproximadamente)



## Preparación



**1** Vierta el oporto o moscato en una fuentecita honda y resérvelo allí.



**2** Mezcle en un bol el queso crema, el dulce de leche y la esencia.

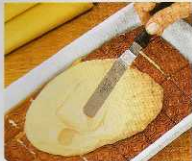
**3** Moje las galletitas en el oporto (de a una por vez) y tapice con ellas el fondo de la fuente.



**4** Cubra las galletitas con una capa de la crema de queso.



**5** Tape la crema con otra capa de galletitas mojas en vino dulce, pero dispuestas en forma contraria al resto de las galletitas.



**6** Unte las galletitas con una buena capa de crema.



**9** Corte la torta en cuadrados y salpique con el cacao.



**7** Siga rellenando el molde con capas de galletitas (cada vez en forma contraria a la vueltas anterior) y crema. Termine con una capa de crema.

**8** Decore la torta con las nueces y estacionela en la heladera hasta servir.

### SECRETITO I

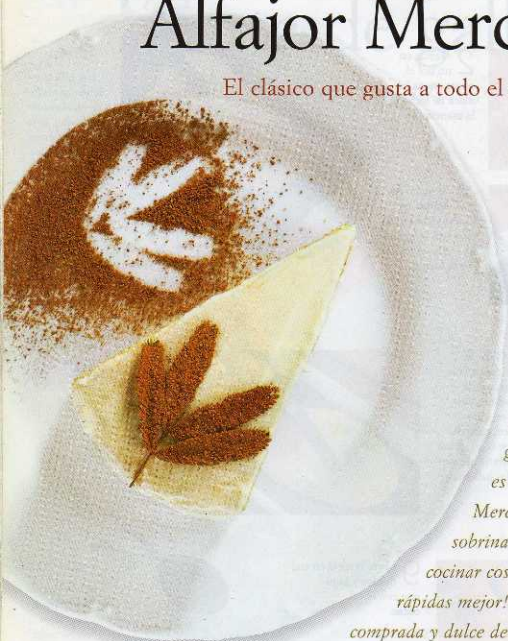
Las galletitas deben *sañubillarse* rápidamente en el vino. Si se embeben demasiado, pueden romperse.

### SECRETITO II

Si la torta está destinada a los chicos, "camborrache" las galletitas con leche chocolatada. ¡Queda riquísima!

# Alfajor Mercedes

El clásico que gusta a todo el mundo



*Esta manía de bautizar las recetas... • Pero la excusa es que tantas de ellas me recuerdan a momentos gratos y seres queridos que es oportuna la dedicatoria • Mercedes Gramajo es una sobrina siempre bien dispuesta a cocinar cosas ricas... ¡y cuanto más rápidas mejor! • Con discos de masa comprada y dulce de leche... ¡todo resuelto!*

## INGREDIENTES

un paquete de discos de empanadas para horno, hojaldrados  
manteca y barina para la placa  
un pote de medio kilo de dulce de leche repostero  
2 tazas de azúcar impalpable tamizada  
agua caliente, cantidad necesaria

una cucharadita de esencia de vainilla  
media cucharadita de cremor tártaro

## TIPCALO EN CUENTA

Con esta técnica podrá hacer alfajores individuales, usando en ese caso discos hojaldrados de empanaditas para copetín. O recortando los discos comunes con un cortapastas. Hágalos de tres capas y báñelos como le indicamos.

## UTENSILIOS

palote  
plato playo  
cuchillito no dentado  
placa para horno  
fuente para servir  
tenedor y cucharita  
bol y batidor  
espátula ancha  
cuchillo o espátula para untar





## Preparación



**1** Separe los discos y, uno por uno, estírelos hasta que estén bien pero bien finitos.



Recorte la masa con un plato playo (tamaño normal, como los de antes).



**2** Acomode el disco sobre una placa enmantecada y enharinada, pínchelo con un tenedor y cocínelo en horno caliente hasta que se ampolle y esté doradito y bien crujiente.



**3** Deslícelo en la fuente donde va a servir y siga preparando más discos.

### SECRETITO I

Si no consigue cremor tártaro, reemplácelo por un cuarto de cucharadita de bicarbonato y media de jugo de limón.

## Armado



**1** Unte el disco base con una capa de dulce de leche de repostería.



**2** Superpóngale otro disco cocido, úntelo también con dulce de leche y continúe de esta misma forma colocando y untando todos los discos.



**3** Ponga el azúcar im-palpable en un bol y agregue la esencia y el cremor tártaro.



**4** Añada de a poquito agua caliente, mientras bate hasta obtener un baño fluido que cubra bien.

**5** Vuelque el baño desde cierta altura (¡el techo no!) y hágalo caer en el centro para que cubra la superficie y chorree irregularmente por los costados. Deje que se seque y... ¡Glup!



### SECRETITO II

Los discos de masa se pínchan con un tenedor antes de hornearlos para que la masa no se inflte y así facilitar el armado del alfajor.

# Torta de bananas

Prepárela con frutas a gusto



*Aquí sí, preparación y cocción corren parejo • La torta tarda en cocinarse lo mismo que un pionono, entre 7 y 10 minutos, y otro tanto lleva poner manos a la obra • El resultado es un postre chatito que se hace en un molde acaramelado y luego, cuando se invierte, ofrece su brillante superficie cubierta con banana • ¡Aplausos, por favor!*

## INGREDIENTES

una taza de azúcar para el caramelo y 4 cucharadas para la masa	una cucharadita de esencia de vainilla
dulce de leche, cantidad necesaria (compré un pote grande, por las dudas...)	4 cucharadas de harina
4 o 5 bananos (depende del tamaño)	
4 huevos	

## TÉNGALO EN CUENTA

Si al desmoldar la torta quedara alguna imperfección, recorra a la crema chantilly. Póngala en una manga con boquilla de picos y baya las mueritas que sepa hacer. Las nueces son otro aliado elegante para "tapar agujeros".

## UTENSILIOS

sartén  
cucharas (común y de madera)  
y cucharita  
tabla de picar y cuchillo  
pizetara mediana  
procesadora  
batidor de alambre y espátula  
fuente para servir  
taza de un cuarto litro

## Gracias por visitar este Libro Electrónico

Puedes leer la versión completa de este libro electrónico en diferentes formatos:

- HTML(Gratis / Disponible a todos los usuarios)
- PDF / TXT(Disponible a miembros V.I.P. Los miembros con una membresía básica pueden acceder hasta 5 libros electrónicos en formato PDF/TXT durante el mes.)
- Epub y Mobipocket (Exclusivos para miembros V.I.P.)

Para descargar este libro completo, tan solo seleccione el formato deseado, abajo:

