

# Torta Pompadour



★★★★★ 4/5

47 votos

Añadir a Favoritos

Si estás aquí es porque de seguro eres amante de la repostería francesa o extrañas esa rica torta que comías en cualquier cumpleaños o fiesta a la que ibas, sobre todo si creciste en Rancagua, Chile. Así es, estamos hablando de la famosa Torta Pompadour, que combina sabrosas hojas de masa con manjar y crema. La combinación de sus ingredientes dulces es perfecta para el paladar de cualquiera que la pruebe, y como dato extra, puedes agregar plátano o almendras. Descubre como sorprender a tus seres queridos con nuestra deliciosa receta de Torta Pompadour, y no olvides que nuestra Harina Selecta sin polvos de hornear le dará el toque especial.

PARA: 15 - 18 PORCIONES / PREPARACION: 120 MINUTOS / DIFICULTAD: MEDIA



- 500 g Harina Selecta sin polvo de hornear
- 125 g de mantequilla
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de azúcar
- 250 cc agua
- 50 cc ron
- 4 yemas de huevo
- 500 g manjar
- 500 g crema para batir
- 50 g azúcar



Calorías



Carbohidrato



Proteína



Grasas

Cargar carrito

[Ver lista de compra](#)

## Harina Sin Polvos 1KG



## PREPARACIÓN

### 01.

En un bowl colocar Harina Selecta sin polvo de hornear (hacer una corona), agregar la mantequilla a temperatura ambiente, sal y azúcar. Integrar bien hasta que no queden grumos.

### 02.

Agregar las yemas de a una, el ron y el agua de a poco hasta formar una masa suave y blanda. Refrigerar la masa por dos horas.

### 03.

Precalentar el horno a temperatura media

### 04.

Dividir la masa en 15 o 20 bolitas más o menos iguales, estirar la masa lo más delgada posible y cortar discos de 20 cm, hornear por 4 minutos por lado. Dejar enfriar.

### 05.

Batir la crema de leche con el azúcar, refrigerar hasta el armado de la torta.

### 06.

Poner un disco de hojarasca, cubrir con manjar, alternando con otra de crema y así repetir hasta terminar los discos. Dejar reposar por una noche en frío.

### 07.

Decorar con crema y hojarasca molidas. Servir bien fría.

### 08.

Opcional: Moler un plátano maduro e incorporarlo al manjar.

