

Torta húngara de café y nueces



Esta deliciosa receta es un clásico de la comida centroeuropea, que puede disfrutarse en cualquier ocasión. Fácil y rápida elaboración y un sabor único.

Cocina: Centro europea

Raciones: 8 personas

Preparación: 30 min

Cocción: 40 min

Total: 70 min

INGREDIENTES:

TORTA:

5 Huevos - 8 cdas Azúcar - 3 cdas Café líquido - 7 cdas Harina 0000 - 2 cdas Polvo de hornear - Esencia de vainilla a gusto

ALMÍBAR DE CAFÉ:

Cognac 4 cdas - Azúcar 2 cdas.

Café 1 y 1/2 Taza

CREMA MOKA:

Café soluble 1 cda. - Azúcar 6 cdas.

Crema de leche 400 cc - Cognac 2 cdas.

Preparación: bizcochuelo: Batir las claras a punto nieve con el azúcar (reservar un poquito de azúcar para las yemas) hasta formar un merengue. Agregar una pizca de esencia de vainilla. Agregar el café y las yemas previamente batidas con el resto del azúcar. Añadir la harina junto con el polvo de hornear (tamizados). Mezclar bien. Verter la preparación en un molde enmantecado y enharinado. La cocción en horno moderado durante 35 minutos aproximadamente.

Crema moka: Batir la crema junto con el café instantáneo y el ron, reservar

Armar la torta: Cortar el bizcochuelo en tres discos. Pincelar un disco con el almíbar y cubrir con crema moka. Colocar el segundo disco, volver a pincelar y colocar otra porción de crema moka sobre este disco. Por último, tapar con el último disco y decorar. Cubrir con crema moka y decorar con nueces

Historia y origen

Como suele suceder con muchas recetas antiguas, sus orígenes son discutidos.

La crema moka toma su nombre de una variedad de café procedente de Arabia. Solo los cafés recolectados en los confines del mar Rojo tienen derecho a la denominación "moka", nombre del puerto de Yemen por el que tradicionalmente se exportaban. El moka es un café potente, muy aromático, pero hay quien lo encuentra amargo o especiado. Es un sabor muy apreciado en pastelería, helados y confitería.

La primera cafetería nace en Constantinopla, aunque mucho antes ya se veían muchos locales en Egipto donde se servía café, pues se dieron cuenta que ayudaba a mantenerse ágil y despierto. El primer café en Europa abrió sus puertas en Viena en 1640, en *Marseille* abre el primero en territorio francés en 1671.

El pastel Moka se elabora con una *génoise* o bizcocho genovés.

Como su nombre no lo indica es una invención francesa, debe su nombre al parecido con otra elaboración llamada "*pain de Gênes*", invención del jefe de pasteleros de la casa *Chiboust* de París, el joven Fauvel en 1855. Fue Auguste Julien (inventor de la Saint-Honoré) otro trabajador de la misma casa, quien decide retocar este pan retirando la almendra. Esta masa al ser tan ligera y esponjosa saca a relucir la sutileza de las mousses y cremas de relleno.

Esta receta se extendió rápidamente por el centro y norte de Europa, siendo adoptada por la realeza de los distintos países.

La versión húngara incorpora nueces molidas, cognac y caramelo.