



Torta de chocolate

UNA DELICIOSA RECETA CON PRODUCTOS ILOLAY

Te damos un paso a paso para preparar este bizcochuelo de chocolate con un baño de dulce de leche y chocolate semi amargo.

Complejidad



Intermedio

Tiempo



+60 min

Libre de Glúten



No

Vegetariana



Si

Producto ilolay

Manteca
Descremada
Clásico

INGREDIENTES

- 2 cdas harina
- 2 cdas agua
- 300 gr. chocolate
- 12 claras a nieve
- 8 cdas de azúcar
- 150 gr chocolate cobertura semi amargo
- 1 nuez
- 12 yemas
- 200 gr. Manteca
- Vainilla
- 1 taza leche
- 6 cdas Dulce de leche

PREPARACIÓN

1. Calentar el horno a mínimo. Enmantecar y enharinar un molde de torta.
2. Derretir, por un lado, el chocolate con la manteca, por otro, batir las yemas con el azúcar y mezclar la leche con la harina y colar.
3. Mezclar las yemas con la leche e incorporar el chocolate derretido. Por último, agregar las claras con movimientos envolventes.
4. Colocar en el molde y cocinar en baño María por una hora. Se tienen que despegar los bordes. Desmoldar caliente.
5. Para el baño, colocar todos los ingredientes en una ollita y derretir a fuego directo. Bañar cuando la torta esté fría.

Bizcochuelo:
300 gr. de chocolate
200 gr. de Manteca
12 yemas
6 cdas de azúcar
1 taza de leche
2 cdas de harina
12 claras a nieve
Vainilla

Baño:
6 cdas de Dulce de leche
2 cdas de azúcar
2 cdas de agua