

Marquise de chocolate



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 10

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/marquise-de-chocolate>

Preparación

Disolver a baño María el chocolate junto con la manteca y el azúcar. Retirar, añadirle los huevos ligeramente batidos y, por último, la harina. Enmantecar y enharinar un molde de 28 cm de diámetro; volcar la preparación y llevar a horno moderado hasta que comiencen a despegarse los bordes. Retirar, dejar enfriar y desmoldar, cuidando después de pasar un cuchillo por todo el contorno. Reservar. Para el merengue, poner a batir las claras y, por otro lado, hacer un almíbar con el azúcar y el agua. Cuando llegue a punto bolita fuerte, volcar en forma de hilo sobre las claras. Seguir batiendo hasta que el bol se enfríe y el merengue esté firme y brillante. Para el armado final cubrir la torta con una capa bien generosa de dulce de leche, una finita con la crema batida sin azúcar y terminar con el merengue italiano en forma de picos.



Ingredientes

- 400 grs. Manteca
- 300 grs. Chocolate
- 2 taza/s Azúcar
- 8 Huevos
- 2 cucharada/s Harina
- 500 grs. Dulce de leche
- 200 cc. Crema de leche
- 400 grs. Azúcar
- 200 grs. de clara de huevo
- 150 cc. Agua

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Pascuas, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Dulces