

Torta a lunares



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 1hrs. 0min

Tiempo total: 1hrs. 35min , Número de porciones: **6**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/torta-a-lunares>

Preparación

Precaliente el horno a 150°C. Engrasar de 17x17 cm y forrar con papel manteca. En un tazón pequeño, mezcle las galletitas, el azúcar, el cacao y la manteca derretida y prensar todo en la fuente preparada. Batir el queso crema hasta que esté suave. Añadir poco a poco el azúcar. Añadir los huevos uno a la vez a baja velocidad. Agregue la crema agria y la vainilla; batir hasta que quede suave. Reserve 1/2 taza de la mezcla y reserve. Derretir el chocolate a baño maría (un recipiente colocado sobre una olla de agua hirviendo apenas), o en el microondas a baja temperatura. Mezcle el chocolate con la 1/2 taza de relleno que había reservado.

Vierta la mezcla de queso solo en el molde, suavizando los bordes. Para realizar los lunares, necesita una manga pastelera equipada con una punta redonda. Llenar la manga pastelera con la mezcla de queso de chocolate. Inserte suavemente la punta de la manga en la tarta hasta llegar a las galletitas y ahí comience a presionar la manga para que la mezcla de chocolate vaya saliendo. Vaya levantando la manga hacia la superficie. realice este procedimiento hasta terminar con la pasta de chocolate. Coloque en el horno y

Ingredientes

- 1 taza/s Galletitas molidas
- 1 taza/s Cacao
- 2 cucharada/s Azúcar
- 1/4 taza/s Manteca derretida
- 450 grs. Queso Crema
- 1/2 taza/s Azúcar
- 2 Huevos
- 60 grs. Chocolate para taza derretido
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 2/3 taza/s Crema agria

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Día de San Valentín, Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Todo el año, Lácteos y huevos, Exótica, Para/con niños, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

hornee por 1 hora. Apagar el fuego y dejar en el horno durante 1 hora. Refrigerar durante al menos 24 horas. Congelar si lo desea hasta aproximadamente 1/2 hora antes de cortar. Utilice un cuchillo mojado en agua caliente para ayudar al cortar.

