

Torta bombón bañada en chocolate



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 45min , Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 1hrs. 10min , Número de porciones: **10**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/torta-bombon-banada-en-chocolate>

Preparación

Derretir a baño María el chocolate cortado en trozos junto con el café. Aparte, batir las yemas con el azúcar a punto cinta; las claras a nieve; y procesar a polvo las almendras. Cuando el batido de yemas esté casi a punto, incorporar en forma de hilo el chocolate derretido tibio. Con movimientos envolventes, agregar el polvo de almendras y, por último, las claras. Volcar en un molde de 30 cm forrado con papel aluminio enmantecado y espolvoreado con almidón de maíz, y llevar a horno moderado por 25 minutos. Retirar; dejar enfriar; cubrir con una capa de dulce de leche; y por arriba, esparcir la crema batida a punto chantillí bien fría. Dejar en heladera por una hora. Para la cobertura, poner a baño María el chocolate, el café y la manteca. Retirarlo apenas el chocolate esté derretido. Sacar la torta de la heladera y con la crema bien fría, cubrir la superficie con la cobertura tibia, espatuleando para que quede lisa y volver al frío hasta servir.

Ingredientes

- 150 grs. Chocolate
- 1 pocillo de Café
- 7 Huevos
- 7 cucharada/s Azúcar
- 150 grs. Almendras
- 300 grs. Dulce de leche
- 250 cc. Crema de leche
- 150 grs. Chocolate cobertura
- 1 pocillo de Café
- 50 grs. Manteca

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Pascuas, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Día de San Valentín, Argentina, Lácteos y huevos, Para/con niños, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Dulces

