

Torta de queso con cobertura de chocolate



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 50min

Tiempo total: 1 hrs. 0min , Número de porciones: **10**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/torta-de-queso-con-cobertura-de-chocolate>

Preparación

Batir todos los ingredientes de la torta de queso con la batidora de cuchillas. Verter sobre un molde engrasado. Hornear durante 50 minutos a 175°. Pinchar con un palillo para ver si está cocido, si sale seco es que ya está. Si hace falta, dejarlo un poco más de tiempo. Mientras se enfría, hacer la cobertura. En una cacerola colocar el chocolate, la crema de leche y la manteca, llevarla a fuego mínimo a ir revolviendo hasta que el chocolate y la manteca se derriten Dejar entibiar y luego verter sobre la torta. Dejar enfriar del todo y disfrutar! Fuente: <http://bocadosdecielo.blogspot.es/>

▣ **Tip para la receta**

Este tipo de tortas quedan mejor reposadas, así que es mejor hacerlas de un día para otro.

Ingredientes

- 600 gramo/s Queso Crema
- 3 Huevos
- 2 Yogures blanco
- 1 medida/s Leche (la medida de pote de yogurt)
- 2 medida/s Harina (la medida de pote de yogurt)
- 2 taza/s Azúcar (la medida de pote de yogurt)
- 1 paquete/s Levadura instantánea
- Para la cobertura: 100 gramo/s Chocolate para taza
- 160 cc. Crema de leche
- 60 gramo/s Manteca

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

