

# Torta golosa



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 40min

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-golosa>

## Preparación

Derretir el chocolate en microondas o a baño maría. Por otro lado, mezclar en un bol la taza de azúcar con los 4 huevos. Cuando el chocolate esté bien derretido agregar el aceite e integrar bien con la ayuda de un batidor. Agregar al chocolate y el aceite a la mezcla de los huevos y el azúcar. Colocar la preparación en un molde previamente forrado con papel aluminio, mantecado y enharinado en la base y en los bordes de 22 cm. de diámetro. Llevar a un horno precalentado a 180°C durante 40 minutos aproximadamente. Retirar y dejar enfriar. Desmoldar retirando el papel de aluminio y untar con el dulce de leche repostero. Para el merengue colocar los 180 gramos de azúcar en una olla y agregar agua hasta cubrir. Cocinar hasta obtener un almíbar de 117°C. Batir las claras a nieve y agregar el almíbar muy suavemente gota a gota sin dejar de batir hasta que el merengue esté frío y consistente. Decorar con este merengue por encima del dulce de leche con la ayuda de una cuchara realizando picos. Disfrute! Fuente: Recetas Natura

## Ingredientes

- 200 cc. Aceite de girasol
- 150 gramo/s Chocolate semiamargo
- 1 taza/s Azúcar
- 4 Huevos
- 400 gramo/s Dulce de leche repostero
- 3 Claras de huevo
- 180 gramo/s Azúcar

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Costosa, Una cocinera experta, Visitas, Postre

