

# Torta Marmolada



**Dificultad:**

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 1hrs. 0min

Tiempo total: 1hrs. 25min , Número de porciones: **12**

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/torta-marmolada>

## Preparación

Batir a mano 600 grs de manteca pomada con 300 grs de azúcar hasta blanquear. Agregar 10 yemas, una por una y batir hasta que se integren. Batir a nieve las 10 claras con 300 grs de azúcar. Agregar la mitad del merengue al batido de manteca y mezclar. Añadir 600 grs de harina con movimientos envolventes. Por último integrar el resto del merengue.

Colocar  $\frac{1}{4}$  de la mezcla en un molde enmantecado y enharinado. Luego con  $\frac{2}{4}$  de la preparación, agregarle el cacao y marmolear con la técnica de los palitos, emproljar la superficie y dar un par de golpes fuertes para retirar el aire. Volcar la mezcla marmolada sobre la que está en el molde y luego termine encima con el cuarto restante de preparación sin marmolar. Hornear a  $180^{\circ}\text{C}$  por un tiempo de 50 a 60 minutos.



### Tip para la receta

Puede preparar una más chica dividiendo todos los ingredientes a la mitad.

## Ingredientes

- ✓ 600 gramo/s Azúcar
- ✓ 600 gramo/s Manteca blanda
- ✓ 600 gramo/s Harina
- ✓ 10 Huevos
- ✓ 6 cucharada/s Cacao

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Costosa, Lácteos y huevos, Una cocinera experta, Visitas, Postre

