

Torta rápida de chocolate blanco y frutillas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 25min , Número de porciones: 12

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/torta-rapida-de-chocolate-blanco-y-frutillas>

Preparación

Unas 4 horas antes de preparar la torta, preparar el relleno y cobertura de chocolate blanco, porque necesita reposo en la heladera. Para ello llevar la crema a ebullición en una cacerola y cuando hierva, apartar del fuego y añadir 300 gramos del chocolate blanco troceado. Mezclar el chocolate en la crema con una varilla hasta que se derrita por completo. Dejar templar la crema antes de meterla en la heladera. Aparte, partir las frutillas en rodajitas y espolvorearlas con azúcar. Dejarlas reposar unos 30 minutos en la heladera para que suelten jugo. Pasado su tiempo de reposo, sacar la crema de chocolate blando de la heladera y batirla con la batidora hasta que firme. Pasar a un vaso el jugo resultante de las frutillas, incorporarle un poco de esencia de vainilla y rebajarlo con un poco de agua. Regar con este jarabe cada una de las rebanadas de bizcochuelo. Encima de cada rebanada de bizcochuelo, excepto en la superior que cierra la torta, repartir las frutillas fileteadas, reservando algunas para la decoración final y cubrir con la crema de chocolate. Con el resto de crema untar la tapa del bizcocho y los lados con ayuda de

Ingredientes

- 3 rebanada/s Bizcochuelo
- 400 gramo/s Chocolate blanco
- 500 cc. Crema de leche
- 500 gramo/s Fresas-Frutillas
- 1 poco Azúcar
- 1/2 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 1 poco Agua

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Año Nuevo, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Económico, Rápida, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Postre

una espátula. Decorar con las frutillas sobrantes. Espolvorear con el chocolate rallado que reservó. Disfrute! Fuente: recetin.com

