



Dificultad:  
Media



Porciones:  
20



Tiempo:  
70 minutos

## Información Nutricional

Energía:	142 Kcal
Proteínas:	6.0 g
Grasa Total:	5.0 g
Colesterol:	143 mg
H. de Carbono:	15.0 g
Fibra Dietética:	3 g
Sodio:	47 mg

## TORTA BERRIES SIN AZÚCAR

### Ingredientes

Bizcocho  
10 Huevos  
4 Cucharadas de sucralosa en polvo  
1 Cucharadita de polvos de hornear IMPERIAL  
2 Cucharadas de cacao amargo  
2 Tazas de Harina cernida

Para la crema de Berries

3 Cajitas de crema larga vida NESTLÉ®  
3 Tazas de frambuesas congeladas (450 gr)  
4 Cucharadas de Sucralosa en polvo

Remojo

1 Taza de agua caliente  
3 Cucharadas de sucralosa en polvo  
3 Cucharaditas de esencia vainilla  
1 Taza de agua fría

### Preparación

1 - Para el bizcocho, en un bowl grande bate energicamente las yemas de huevo con la mitad de la sucralosa durante dos a tres minutos hasta duplicar su volumen, reserva. Aparte bate las claras de huevo hasta espumarlas, añade la sucralosa y vuelve a batir. Añade las claras de huevo batidas al bowl más grande con las yemas y bate hasta juntar bien ambos batidos.

2 -Junta la harina con el polvo de hornear IMPERIAL® y el cacao amargo, incorpora estos ingredientes al batido anterior con suaves movimientos envolventes hasta integrar completamente sin que queden grumos. Vierte la preparación sobre un molde de bizcocho desmontable de 24 a 26 cm de diámetro y lleva a horno pre-calentado a temperatura media alta de 180°C y hornea durante 35 minutos aprox. una vez listo retira del horno, desmolda en tibio y deja enfriar

3- Luego bate en un bowl la crema larga vida NESTLÉ y

una vez duplicado su volumen agregar la Sucralosa y las frambuesas y seguir batiendo hasta homogeneizar completamente y lograr una crema de color rosada. Reserva.

4 - Para el remojo, junta la esencia de vainilla con el agua caliente y la sucralosa, revuelve hasta disolver bien y vierte el agua fría. Vuelve al bizcocho de chocolate y corta en tres

discos, deja el primero sobre la base de un molde y humedece con el

remojo de vainilla , rellena con la crema preparada bien fría y esparce berries sobre esta y repite el procedimiento hasta terminar con ambas preparaciones. Decora con crema y berries como más te guste y disfruta para compartir.

