



Dificultad:
Alta



Porciones:
20



Tiempo:
50 minutos

Información Nutricional

Energía:	142 Kcal
Proteínas:	6.2 g
Grasa Total:	6.1 g
Colesterol:	143. mg
H. de Carbono:	15.2 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	69 mg

TORTA DE CHOCOLATE CON CREMA DIPLOMÁTICA Y CAFÉ SIN AZÚCAR

Ingredientes

Bizcocho

10 Huevos a temperatura ambiente (separados yemas de claras)

6 Cucharadas de sucralosa en polvo

2 Tazas de harina cernida

1 Cucharadita de polvos de hornear IMPERIAL®

2 Cucharadas de cacao amargo

Crema Diplomática

500 cc de leche líquida (2 ½ tazas)

5 Cucharadas semi-colmadas de maicena

3 Yemas de huevo

2 Cucharadas de sucralosa en polvo

½ Cucharada de esencia de vainilla

1 Cajita de crema larga vida NESTLÉ® 200 ml (refrigerada del día anterior)

Remojo al Café

1 Taza de agua caliente

3 Cucharadas de sucralosa en polvo

3 Cucharadas de café NESCAFÉ® TRADICIÓN®

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.-Para la crema diplomática, vierte $\frac{3}{4}$ partes de la leche líquida en una cacerola y lleva a fuego medio. Mientras, junta el resto de la leche con la maicena y añade las yemas de huevo con la sucralosa, revuelve hasta juntar bien. Una vez que la leche hierva, agrega la maicena y revuelve constantemente hasta espesar, hierva nuevamente por 10 segundos. Incorpora la vainilla y retira del fuego, cubre con un papel film al ras de la crema para que se no forme una capa dura.

4.-Para el remojo, junta el café NESCAFÉ® TRADICIÓN® con el agua caliente y la sucralosa, revuelve hasta disolver bien y vierte el agua fría. Aparte bate la crema larga vida NESTLÉ® hasta espumar y conseguir una mayor textura, junta con la crema ya fría de paso 2 y bate nuevamente hasta homogenizar. 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 café, rellena con la crema preparada bien fría y repite el procedimiento hasta terminar con ambas preparaciones.

