



Dificultad:  
Alta



Porciones:  
20



Tiempo:  
35 minutos

## Información Nutricional

Energía:	349 Kcal
Proteínas:	7.0 g
Grasa Total:	5.6 g
Colesterol:	0.0 mg
H. de Carbono:	67.0 g
Fibra Dietética:	0,3 g
Sodio:	119 mg

## TORTA LEÓN

### Ingredientes

- 1 Bizcocho de chocolate (24 cm)
- 1 Taza de azúcar
- 1 Taza de agua
- 1 Cascarita de naranja
- 1 Cascarita de limón
- 1 Ramita de canela
- 1 Kilo de manjar NESTLÉ® (a temperatura ambiente)
- 1 Sobre de mermelada de frambuesa
- 3 Tazas de cereal CHOCAPIC® NESTLÉ®
- 1 chocolate TRENCITO® NESTLÉ® pequeño cortado en trocitos y derretido a baño maría o microondas
- 2 galletas de coco MCKAY® para los ojos
- GLASÉ
- 1 Clara de huevo
- 1 ½ a 2 Taza de azúcar flor
- Gotas de Jugo de limón

### Preparación

1.- Prepara un almíbar juntando en una cacerola la taza de azúcar y agua indicada con la cascarita de naranja y limón, añade la canela y hierva 5 minutos, retira del fuego y deja entibiar. Corta el bizcocho de manera horizontal para obtener tres láminas iguales y reserva.

2.- Toma el disco de bizcocho que corresponde a la base de la torta y déjala sobre un plato o fuente redonda. Humedece con abundante almíbar y cubre con una delgada capa de mermelada de frambuesa, luego esparce una capa de abundante manjar NESTLÉ® cuidadosamente para no romper el bizcocho, repite el procedimiento hasta terminar con las láminas de bizcocho.

3.- Con la ayuda de una espátula pastelera o un cuchillo liso cubre toda la torta con manjar NESTLÉ® parejamente. Luego cubre toda la parte superior de la torta y lateral con el cereal CHOCAPIC® NESTLÉ® simulando la melena del león. Luego acomoda los ojos de manera centrada

guiándote por la foto de la receta y refrigera.

4.- De inmediato para el glasé bate las claras de huevo enérgicamente a punto de nieve, luego comienza a agregar el azúcar flor poco a poco revolviendo de constantemente con una cuchara firme (no con batidores) hasta conseguir una preparación firme y elástica, que al levantar la cuchara quede una punta colgando sin que se desprenda. Agrega las gotas de jugo de limón y revuelve.

5.- Con el glasé has la forma del hocico y con un tenedor dibuja puntas hacia arriba, has también el centro de los ojos. Introduce el chocolate derretido en una pequeña bolsa y corta la punta de esta, dibuja la nariz y las marcas como indica la foto, finalmente dibuja los bigotes y la mirada hacia el lado en los ojos de glasé sobre las galletas de coco MCKAY®. Reposa en refrigeración y sirve cuando gustes.

