



Dificultad:
Alta



Porciones:
20



Tiempo:
60 minutos

Información Nutricional

Energía:	379 Kcal
Proteínas:	10.7 g
Grasa Total:	12.2 g
Colesterol:	112 mg
H. de Carbono:	56.4 g
Fibra Dietética:	1 g
Sodio:	182 mg

TORTA DE CUATRO LECHE AL CHOCOLATE

Ingredientes

- 8 Huevos separados yemas de claras
- 2 Tazas de azúcar granulada
- 2 Tazas de harina
- ¼ Taza de cacao amargo
- ½ Cucharadita de polvo de hornear IMPERIAL®
- 1 Tarro de leche condensada NESTLÉ®
- 1 Tarro de leche evaporada IDEAL® NESTLÉ®
- 2 Cajitas de crema larga vida NESTLÉ® (200 ml)
- 1 Taza de leche líquida
- 2 Tabletas de chocolate DARK® NESTLÉ® partido en trozos
- 2 Cucharaditas de gelatina sin sabor
- 500g Manjar tradicional NESTLÉ®
- 500g Frutillas partidas en láminas para decorar

Preparación

1.- Para el bizcocho, bate las claras de huevo hasta que estén muy espumosas. Agrega el azúcar en tres tandas batiendo constantemente hasta conseguir un merengue firme. Incorpora las yemas de huevo en tres tandas batiendo constantemente solo por 8 segundos. Junta la harina con el cacao y el polvo de hornear IMPERIAL® previamente cernidos, incorpora a batido en dos a tres partes con suaves movimientos envolventes. Vierte la preparación sobre un molde aro 24 cm previamente enmantecado y enharinado. Lleva a horno pre-calentado a 180°C y hornea durante 35 min.

2.- Para el remojo, junta en una olla la leche condensada NESTLÉ®, leche evaporada IDEAL® NESTLÉ®, crema larga vida NESTLÉ® y leche líquida

. Revuelve bien y lleva a fuego medio-alto removiendo de vez en cuando hasta alcanzar el primer hervor. Retira del fuego y agrega el chocolate DARK® NESTLÉ®, revuelve hasta derretirlo completamente y reserva.

3.- Mientras, disuelve la gelatina sin sabor en ½ taza de

agua fría y deja reposar durante 5 min. Agrega esta mezcla a la olla que dejaste fuera del fuego y revuelve seguidamente hasta disolverla. Toma el bizcocho en frío y haz solo un corte al centro de manera transversal. Vierte la mitad de la mezcla en tibio, cubre con una capa de manjar NESTLÉ® y repite el procedimiento con la otra mitad. Lleva a refrigeración durante 1 hora, luego retira y desmolda. Cubre los bordes con manjar y decora la superficie con frutillas laminadas y ramas de chocolate.

Nota

Antes de armar la torta, toma trozos de papel film y pásalos por agua, estruja bien y estira cubriendo el mismo molde del bizcocho por dentro. De manera de dejarlo todo cubierto y así el remojo no se filtre.

