

# TORTA DE CUMPLE

## INGREDIENTES

### **Bizcochuelo de chocolate:**

- 2 huevos
- 1 cdta. vainilla
- 350 g de azúcar
- 240 g de café
- **8 u Barritas de Chocolate Negro**
- 120 cm<sup>3</sup> de aceite
- 220 g de harina
- 65 g de cacao amargo
- 1 cdta. de polvo de hornear
- 2 cdtas. de bicarbonato de sodio
- 1 cdta. de sa
- 1240 g de leche

### **Relleno/cubierta:**

- **32 u Barritas de Chocolate Negro**
- 100 g de manteca
- 500 g de crema
- 400 g de dulce de leche repostero

## PREPARACIÓN



- Para el bizcochuelo, colocar en un bowl los huevos, la vainilla y el azúcar, y batir hasta obtener una mezcla bien espumosa.
- Incorporar el chocolate derretido junto con el café, el aceite y mezclar bien. Por último, incorporar los secos intercalando con la leche sin batir demás.
- Llevar a un molde de 24 cm de diámetro a un horno a 180° por 45 minutos aproximadamente.
- Para el relleno/cubierta, llevar la crema a ebullición, volcarla sobre el chocolate picado, dejar reposar 1 minuto y batir bien hasta formar una crema lisa y brillante.
- Incorporar la manteca y reservar. Para el armado, hacerle dos cortes al bizcochuelo.
- En uno poner el dulce de leche y en el otro la ganache de chocolate, reservando la mitad para cubrir la torta.
- Luego de cerrar las dos partes, decorar con el ganaché preparado.
- Perfecta para eventos y cumpleaños.

• Tiempo de

Preparación: 2 horas

• Porciones: 12-15

• Dificultad: Media

"Conocé más sobre esta y otras recetas en

[www.felfort.com.ar](http://www.felfort.com.ar)"