

TORTA FELFORT

INGREDIENTES

- **Base:**
- 120 g de manteca
- **14 Barritas**
- **Chocolate Negro**
- 200 g de azúcar 3 huevos
- 1 cdta. de esencia de vainilla
- 80 g de harina
- 1/3 cdta. de bicarbonato de sodio
- 2 cdas. de cacao
- **4 Medallones de Dulce de Leche Felfort**
- 400 g de dulce de leche repostero
- **Decoración:**
- **4 Medallones de Dulce de Leche Felfort**
- **4 Bombones Delicia Felfort**
- **4 Bombones Marroc**
- **250 g de crema batida**

PREPARACIÓN

- Preparación Base
- Derretir la manteca junto con el chocolate. Reservar en una olla tapada.
- Batir los huevos con el azúcar y la esencia de vainilla hasta lograr burbujas en toda la superficie.
- Incorporarle el chocolate derretido y Mezclar.
- Incorporar la harina, el bicarbonato de sodio, el cacao y la sal. Mezclar bien hasta obtener una consistencia homogénea.
- Poner la mezcla en un molde previamente enmantecado y enharinado.
- Colocar los Medallones de Dulce de Leche Felfort picados sobre la superficie, y llevar a un horno a 160°C por 40-50 minutos.
- Armado de la Torta
- Retirar del horno la base lista y desmoldar. Dejar reposar unos minutos.
-

TORTA FELFORT

INGREDIENTES

- **Base:**

- 120 g de manteca

- **14 Barritas**

- **Chocolate Negro**

- 200 g de azúcar 3 huevos

- 1 cdta. de esencia de vainilla

- 80 g de harina

- 1/3 cdta. de bicarbonato de sodio

- 2 cdas. de cacao

- **4 Medallones de Dulce de Leche Felfort**

- 400 g de dulce de leche repostero

- **Decoración:**

- **4 Medallones de Dulce de Leche Felfort**

- **4 Bombones Delicia Felfort**

- **4 Bombones Marroc**

- **250 g de crema batida**

- Colocar en una bandeja la torta, y decorarla con el dulce de leche repostero y la crema batida. Ver fotos para referencia.
- Decorar además con los Medallones de Dulce de Leche, los Bombones Delicia y los Marroc. Ver foto para referencia.

- Tiempo de Preparación: 2 horas
- Porciones: 10-12
- Dificultad: Avanzada