

# TORTA CHOCOLATE Y NARANJAS MEDIA

## INGREDIENTES

### Ingredientes

#### Bizcochuelo:

- **1 u de 50 g de Chocolate Clásico 70% Felfort**
- 3/4 tz. de café caliente
- 300 g de azúcar
- 2 huevos
- Ralladura de 1 naranja
- 1/2 tz. de aceite de girasol
- 3/4 tz. de leche
- 175 g de harina
- 60 g de cacao
- 1 cdta. de bicarbonato de sodio
- 1/2 cdta. de polvo de hornear
- 1/2 cdta. de sal



## PREPARACIÓN

### Bizcochuelo

- En un bowl poner el Chocolate Clásico 70% Felfort y el café caliente. Dejar que se derrita el chocolate, mezclar y reservar.
- Colocar los huevos, la ralladura de naranja y el azúcar en un bowl y batir hasta lograr un punto letra.
- Agregar el aceite, mezclar, e incorporar la harina, el cacao, el bicarbonato, el polvo de hornear, y la sal.
- Agregar la leche y poner en un molde previamente enmantecado con papel manteca vuelto a enmantecar.
- Llevar a un horno a 160°C 45-50 minutos.

### Preparación: Ganache

- Llevar la crema a ebullición, volcar sobre el Chocolate Clásico 70% Felfort picado, dejar reposar 1 minuto y batir enérgicamente hasta obtener una crema lisa y sedosa. Llevar a la heladera.

"Conocé más sobre esta y otras recetas en

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

# TORTA CHOCOLATE Y NARANJAS MEDIA

## INGREDIENTES

- **Ingredientes Crema de Mascarpone:**

- 300 g de mascarpone
- 100 g de azúcar impalpable
- 200 g de crema

- **Ingredientes Ganache de Chocolate:**

- **4 u de 50 g de Chocolate Clásico 70% Felfort picado**

- 300 g de crema

- **Ingredientes Almíbar de Naranjas:**

- 200 g de azúcar
- 200 g de agua
- Ralladura de naranja



## PREPARACIÓN

### Preparación: Crema de Mascarpone

- Batir la crema junto con el azúcar y agregarle el mascarpone con movimientos envolventes hasta lograr una consistencia homogénea. Reservar.

### Preparación: Almíbar de Naranjas

- Llevar el azúcar, el agua y la ralladura de naranja a ebullición por 5 minutos.

### Armado de la torta

- Cortar el bizcochuelo en 2 capas.
- Humedecerlas con el almíbar de naranjas.
- Rellenar con la crema de mascarpone.
- Bañar con la ganache de chocolate.

---

- Tiempo de Preparación: 2 horas

- Porciones: 10-12
- Dificultad: Media