Balanza

Ingredientes

Biscuit de chocolate

Manteca: 110 g
Harina: 100 grs.
Chocolate semi amargo: 40 g
Azúcar Negra: 110 grs.
Esencia De Vainilla: Cantidad necesaria
Huevos: 3 Unidades
Polvo para hornear: 1 cditas.
Cacao: 10 g

Preparación de la Receta

Biscuit de chocolate

- Cremar la *manteca* pomada junto con el azúcar negra
- Incorporar los huevos y la esencia de vainilla
- Continuar con el cremado
- Agregar el *chocolate* derretido y a temperatura ambiente
- Continuar con el cremado
- Sumarle a la preparación anterior los secos previamente tamizados
- Colocar en una placa con *plancha* de silicona
- Hornear a 180 grados entre 12 y 15 minutos.

Para el armado

- Cortar los moldes y la base en cartón y telgopor
- Cortar el biscuit de acuerdo al molde
- Armar un bloque en capas rellenando con *crema* o dulce
- Utilizar de base el molde de telgopor para facilitar el trabajo
- Enfríar

- Tallar con la guía de los moldes de cartón
- Hacer una mezcla de migas de *bizcocho* y la *crema* o dulce
- Revocar el bloque y enfriar
- Cubrir con una fina capa de dulce de leche entibiada previamente en microondas
- Forrar la torta con masa para cubrir
- Repetir el proceso con masa de *color* y pulir la superficie con fratachos o espátulas

Para la decoración

- Imprimir la escala de la balanza en papel y tinta comestible
- Freezar por 30 segundos y despegar
- Adherir con agua
- Modelar con pasta de goma las piezas complementarias
- Dejar secar hasta endurecer
- Pegar con agua.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/balanza