Cake sorpresa

Ingredientes

Para el relleno de chocolate

Manteca: 250 g
Cobertura de chocolate: 250 g
Huevo: 4 Unidades
Polvo de hornear: 10 g
Azucar: 250 grs.
Harina: 250 g
Sal: Una pizca

Para la masa de té verde

Jugo de Limón: 60 cc
Manteca: 220 g
Azucar: 400 grs.
Harina: 375 g
Crema de leche: 180 cc
Te verde: 3 Sobres
Ralladura de limón: 2 Unidades
Cubre tortas de chocolate: Cantidad necesaria
Huevo: 5 Unidades
Polvo de hornear: 10 g

Preparación de la Receta

Para el relleno de chocolate

- Batir a blanco el azúcar y la *manteca*, agregar una pizca de sal, los huevos y el *chocolate* fundido
- Por otro lado tamizar la *harina* con el polvo *leudante*.
- Colocar en una placa con papel enmantecado y hornear de 15 a 20 minutos.

Para la masa de t&eacute

- Verde
- Batir la *manteca* con el azúcar hasta *blanquear*
- Tamizar la *harina* con el polvo *leudante*.
- En un bol mezlcar la *crema* de leche con el té verde y el colorante verde.
- Incorporar los huevos a la preparación de azúcar, *manteca* y la ralladura de *limón*
- Agregar la *crema* verde y los secos.
- Colocar en un molde la mitad de la masa de té verde, en el medio incorporar figuras de *crema* de *chocolate* y cubrir con el resto de la masa,
- Hornear a 170 grados por 50 a 60 minutos y dejar enfriar de 7 a 8 minutos antes de desmoldar.
- Decorar con cubretortas de *chocolate*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cake-sorpresa