Chocotorta Argentina



Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Dulce de leche: 500 Gramos
Leche: 175 miliitros
Gallletas de chocolote: 500 Gramos
Queso Crema: 500 Gramos

Espiral de ganache

Chocolate cobertura negro picado: 45 Gramos
Leche condensada azucarada: 150 miliitros
Chocolate cobertura blanco picado: 75 Gramos
Mantequilla: 90 Gramos

Preparación de la Receta

- Batir el queso *crema* para ablandarlo, agregar el dulce de leche y batir bien hasta mezclar.

Armado

- Remojar las galletitas en la leche y disponerlas en una capa en una fuente cuadrada de 20 cm
- Con una cuchara, tomar 1/3 del relleno de dulce de leche y esparcirlo sobre las galletitas hasta cubrirlas
- Repetir la operación dos veces más, alternando capas de galletitas remojadas en leche con el relleno de dulce de leche.
- Llevar a la heladera mientras se prepara la cobertura.
- Pesar el *chocolate* negro en un bol y el *chocolate* blanco en otro
- Añadir 45 gramos de *manteca* a cada bol
- Derretir el *chocolate* con la *manteca* a baño maría, o en el microondas, revolviendo a menudo, hasta que esté suave
- Verter 75 ml de la leche condensada en cada bol y batir hasta mezclar.
- Verter los dos chocolates sobre la chocotorta al mismo tiempo, o verterlos a cucharadas, alternando para que se vean tanto la cobertura blanca como la negra

- Utilizar un *palillo* para brochette o un cuchillo de *pelar* para mezclar los chocolates formando una espiral.
- Llevar la chocotorta a la heladera durante al menos 2 horas antes de servirla, para que las galletitas se ablanden y la *crema* se vuelva firme.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chocotorta-argentina