Cobertura para tortas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cobertura de chocolate y sésamo

Chocolate cobertura: 500 g

Semillas de sésamo: 50 g

Merengue italiano

Azucar: 250 grs.

Agua: 100 cc

Claras: 4 Unidades

Preparación de la Receta

Merengue italiano

- En una *cacerola* haga un *almíbar* con el azúcar y el agua punto bola blanda.
- Bata las claras a nieve.
- Incorpore poco a poco el *almíbar* sin dejar de batir.

Cobertura de chocolate y sésamo

- Derrita el *chocolate* a baño María.
- Incorpore las semillas de *sésamo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cobertura-para-tortas