

# Rellenos para tortas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Opción I

**Chocolate cobertura:** 400 g

**Almendras:** 100 g

**Avellanas:** 100 g

**Crema de leche:** 400 cc

### Opción II

**Azúcar:** 200 grs.

**Leche:** ½ l.

**Limon:** 1 Unidad

**Harina:** 50 grs.

**Yemas:** 5 Unidades

**Limoncello:** 30 cc

## Preparación de la Receta

### Opción I

- Pele las almendras, filetee y tueste en el horno.
- Corte el *chocolate* en trozos y derrita a baño María.
- Caliente la *crema* y añada al *chocolate* poco a poco revolviendo constantemente.
- Incorpore las almendras y las avellanas.
- Enfríe en baño María invertido.

### Opción II

- Ralle la cáscara del *limón*.
- Caliente la leche.
- Mezcle las yemas con el azúcar.
- Agregue la ralladura de *limón* y el *licor*.
- Termine de mezclar sobre baño María.

- Vierta la leche y la *harina* revolviendo constantemente hasta que espese.
- Enfríe a baño María invertido.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/rellenos-para-tortas>