

Torta austríaca

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Whisky: 1 cda.

Ralladura de limón: 1 Unidad

Chocolate: 80 g

Huevos: 5 Unidades

Pan Rallado: 6 cdas.

Manteca: 125 g

Nueces: 100 grs.

Azucar: 100 grs.

Dulce de ciruelas: 200g

Baño de chocolate

Manteca: 100 g

Chocolate: 200 g

Dulce de leche: 100 grs.

Preparación de la Receta

- Batir a blanco la *manteca* junto con el azúcar.
- Incorporar las 5 yemas y perfumar con el whisky.
- Por otro lado combinar el pan rallado, el *chocolate* y las nueces picadas y la ralladura de *limón*.
- Incorporar al batido anterior intercalando con las claras batidas a nieve.
- Colocar en un molde previamente enmantecado y espolvoreado con pan rallado.
- Cocinar en horno a 180° C

- Para hacer el baño

- Fundir el *chocolate* junto con la *manteca* en el microondas e incorporar el dulce de leche.
- Desmoldar la torta, rellenar con el dulce de ciruelas y cubrir con el baño de *chocolate*.