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 180º 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*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-austriaca