

Torta Bombón



Ingredientes

Armado

Crema Batida: Cantidad deseada

Dulce de leche repostero: Cantidad necesaria

Chocolate semi amargo: Cantidad necesaria

Base

Nueces molidas: 200 g

Yemas: 7 Unidades

Azucar: 200 grs.

Chocolate semi amargo: 200 g

Sal: Una pizca

Claras: 7 Unidades

Preparación de la Receta

Torta Bombón

- Batir las yemas con el azúcar a punto cinta, agregarle las nueces molidas de a poco y el *chocolate* previamente derretido a baño María
- Añadir con movimientos envolventes las claras batidas a nieve
- Colocar la preparación en un molde enmantecado y con almidón de maíz y llevar al horno precalentado a temperatura media por 40 minutos.

Armado

- Una vez fría, untar con dulce de leche y *crema* y llevar al frío