

Torta Bruce

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

para el relleno

Dulce de leche repostero: 400 gr

Crema de leche: 400 MI

Chocolate cobertura semi amargo: 400 gr

para los húmedos

Crema de leche: 400 MI

Huevos: 4 Unidades

Aceite Neutro: 120 MI

Esencia de vainilla:

Cafe: 400 MI

para los secos

Harina 0000: 460 gr

Cacao Amargo: 180 gr

Bicarbonato De Sodio: 1/2 Cucharadita

Azúcar: 600 gr

Polvo Para Hornear: 25 gr

Preparación de la Receta

Para los húmedos

- Mezclar la *crema* de leche, los huevos, la esencia de vainilla, el aceite y el *café*.

Para los secos

- Unir la *harina*, el azúcar, el cacao, el polvo para hornear y el bicarbonato de sodio

- Incorporar los ingredientes húmedos y mezclar hasta obtener una preparación homogénea.
- Repartir la mezcla en tres moldes del mismo tamaño y cocinar en horno precalentado a 160 °C durante 15 a 20 minutos
- Dejar enfriar.

Para el relleno

- Mezclar el dulce de leche repostero, el *chocolate* cobertura semiamargo derretido y la *crema* de leche.
- Desmoldar los tres discos y armar la torta alternando capas de relleno
- Cubrir toda la superficie.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torta-bruce>