

Torta de chocolate blanco y almendras

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Queso mascarpone o Queso Crema: 200 gr

Huevos: 4 Unidades

Chocolate blanco cobertura: 200 gr

Harina 0000: 60 gr

para la cobertura

Chocolate blanco: 300 gr

Almendras tostadas picadas: 50 gr

Preparación de la Receta

- Unir el queso *crema* o mascarpone con el **chocolate** previamente fundido
- Agregar los huevos y *harina* tamizada.
- Colocar en un molde de 22 cm y hornear a 160 grados por 30 minutos aprox

Para el baño

- Unir *chocolate* blanco derretido con almendras picadas y volcar sobre la torta ya fría
- Volver a llevar al frío para que solidifique.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torta-de-chocolate-blanco-y-almendras>