Torta troncha toro

Tiempo de preparación: 35 Min

Ingredientes

Bizcocho

Aceite: 375 Ml
Chocolate De Taza Derretido: 100 g
Esencia De Vainilla: 15 c.c.
Jugo de Limón: 15 cc.
Polvo para hornear: 14 g
Azucar: 500 g
Huevos: 3 Unidades
Harina: 375 g
Leche: 375 Ml
Cacao: 86 g

Crema

Arequipe: 300 g
Leche: 1/2 lt
Cacao en Polvo: 45 g
Azucar: 100 g
Margarina: 12 g
Maicena: 65 g

Preparación de la Receta

Preparación del bizcocho

- Preparar un buttermilk, para eso debemos mezclar la leche con el *jugo* de *limón*.
- Unir a parte, en un bowl los huevos y el azúcar, cremar con la batidora hasta que tenga consistencia de *crema* y después agregar poco a poco el aceite.
- Cuándo la mezcla se vea homogénea, agregar la esencia y continuar batiendo.

Unir los ingredientes secos previamente tamizados

- La *harina*, el cacao y el polvo para hornear.

- Agregar poco a poco a la mezcla los ingredientes secos y el buttermilk alternandolos entre sí y luego batir hasta obtener una mezcla suave y sin grumos.
- Agregar 100 g de *chocolate* derretido.
- Verter la mezcla en dos moldes de 20 cm previamente engrasados y con papel encerado en el fondo.
- Hornear a 160°C por aprox
- 45 minutos.

Armado

- Una vez listos ambos bizcochos, colocar el primero y rellenarlo con la *crema* de *chocolate*.
- Cuando se haya expandido uniformemente la *crema*, se procede a colocar encima el otro *bizcocho*.
- Por último, cubrir toda la torta con la *crema* de *chocolate*.

Crema troncha toro

- Colocar en una olla todos los ingredientes previamente licuados o batidos (colar para evitar grumos)
- Llevar a fuego medio mezclándolos con una paleta o un batidor manual hasta que tenga una consistencia de *crema* espesa.
- Agregar la *margarina* al espesar, revolver bien hasta diluir la *margarina*, retirar del fuego y dejar enfriar tapando la *crema* con un plástico para que no se le forme una capa dura.

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