

# Torta troncha toro

Tiempo de preparación: 35 Min



## Ingredientes

### Bizcocho

**Aceite:** 375 MI

**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 MI

**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.
- Cuando 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>