

Amor de vainilla

Amor de vainilla



EDICIÓN
ESPECIAL
2010

Nestlé
Crema
de leche

Nestlé
La Lechera

Recetas exclusivas


MYRIAM CAMHI
POSTRES Y TORTAS GOURMET

 15 porciones

 2 horas

283 Kcal (por porción)



INGREDIENTES

Para la torta:

- 4 huevos
- ½ taza de azúcar blanco
- ¾ de taza de harina cernida
- 3 cucharadas de mantequilla derretida

Para el relleno:

- 1 lata de **LA LECHERA** de 400 gramos

PREPARACIÓN

1. Precaliente el horno a 375 °F (190 °C).
2. Forre con papel de aluminio un molde en forma de corazón (de aproximadamente 23 centímetros).
3. Con una batidora eléctrica bata los huevos con el azúcar hasta que tripliquen su volumen y aclaren el color. Apague la batidora, agregue la harina en tres partes y mezcle a mano después de cada tanda.
4. Con una cuchara saque dos cucharadas de la mezcla y revuelva con la mantequilla derretida. Devuelva todo al recipiente grande y termine de incorporar con la mano. Vierta en el molde de corazón y lleve al horno durante 50 minutos. Retire del horno, deje enfriar y desmolde la torta. Corte a la mitad en sentido horizontal.
5. **Para el relleno**, ponga la lata de **LA LECHERA**

Para la cubierta:

- 2 barras de **Chocolate NESTLE Seducción Leche** de 95 gramos
- 2 latas de **Crema de Leche NESTLE** de 295 gramos

dentro de una olla de presión con suficiente agua y cocine a fuego medio hasta que la olla empiece a pitar. Cocine por 20 minutos más y retire del fuego. Deje enfriar por completo, retire la lata de la olla, ábrala y con la ayuda de una espátula saque el dulce de leche. Cubra la mitad de la torta con el dulce de leche y tape con la otra mitad.

6. Para la cubierta, pique el **Chocolate Seducción de NESTLE** y póngalo en un recipiente hondo. Aparte, caliente la **Crema de Leche NESTLE** sin dejar que hierva. Viértala sobre el chocolate picado y deje reposar por cinco minutos. Mezcle bien hasta que el chocolate se derrita completamente. Con una espátula cubra la torta con la crema de chocolate por todos los lados.

