



## Ingredientes bizcocho

Tegral Satin Cream Cake Vainilla	500 g
Huevo	180 g
Agua	130 g
Aceite	100 g

## Procedimiento

- Mezclar todos los ingredientes por dos minutos y colocar en una placa con papel manteca o en cuatro aros de 20 cm de diámetro.
- Llevar a un horno de 180° C por 15 minutos, dejar enfriar.

## Ingredientes para el relleno

Frutillas	400 g
Dulce de Leche repostero Puratos	400 g
Chantypak	600 g

## Procedimiento para el relleno

- Lavar y cortar las frutillas, mitad para rellenar la torta en cuartos y la otra mitad en rodajas gruesas para el borde.
- Batir la crema a velocidad media hasta lograr la consistencia deseada.
- Armar la torta con dos capas de dulce de leche y una de crema y frutillas en cuartos intercalada.
- Pasar la espátula formando una fina capa de crema sobre el pastel armado y llevar a la heladera por 15 minutos para que seque.

# Receta | **Fault line cake**



- Colocar las frutillas en rodajas sobre la crema como se ve en la foto.
- Colocar la crema Chantypak en una manga pastelera y disponer una capa gruesa de crema arriba y abajo del sector decorado.
- Con una espátula y teniendo la torta en un plato giratorio alisar la crema.
- Por último, alisar la parte superior.

**Rendimiento**  
1 unidad de 2000 g