

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes bizcocho | | | | | Procedimiento |
| Tegral satin creme cake | 500 | g |  |  | * Primero mezclar la leche con el jugo de limón y dejar reposar por 10min. * Luego mezclar todos los ingredientes por dos minutos y colocar en una placa con papel manteca o en 4 aros de 20cm de diámetro. * Llevar a un horno de 180°C por 15minutos, dejar enfriar. |
| Cacao amargo en polvo | 10 | g |  |  |
| Huevos | 180 | g |  |  |
| Aceite | 100 | g |  |  |
| Leche | 150 | g |  |  |
| Jugo de limón | 20 | g |  |  |
| Colorante comestible rojo | c/n |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes relleno | | | | | Procedimiento |
| Manteca pomada | 220 | g |  |  | * Batir la manteca junto con el queso, la ralladura y la esencia, por ultimo agregar el azúcar impalpable tamizada mezclar y reservar. * Armar la torta con los discos intercalando con la crema y decorar a gusto. |
| Queso crema | 450 | g |  |  |
| Azúcar impalpable | 400 | g |  |  |
| Ralladura de limón | 1 |  |  |  |
| Esencia de vainilla | c/n |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

#### Rendimiento

Rinde 1 pieza de 2000g.