

# Torta de cumpleaños

POR OSVALDO GROSS



## INGREDIENTES

### TORTA BASE

- 250 g de manteca
- 250 g de **azúcar impalpable Chango**
- 50 g de glucosa o miel
- 3 huevos
- 180 cc de leche
- 300 g de harina
- 15 g de polvo para hornear
- 50 g de **almidón de maíz Chango**
- 1 pizca de **bicarbonato de sodio Chango**
- Masa clara: ralladura y jugo de una naranja
- Masa oscura: 150 g de chocolate cobertura semiamargo

### ARMADO

- 500 g de dulce de leche
- 300 g de crema de leche
- 50 g de **azúcar impalpable Chango**
- Merenguitos c/n

## PREPARACIÓN

### TORTA BASE

Batir la manteca pomada con el **azúcar impalpable Chango** y la glucosa o miel hasta lograr una crema pálida • Unir los huevos de a uno • Tamizar los secos • Unir al batido alternando con la leche • Separar un tercio y mezclar con el chocolate fundido a temperatura ambiente • Perfumar los dos tercios restantes con la ralladura y jugo de naranjas • Poner la masa en un molde de tubo central de 26 cm de diámetro bien enmantecado y frío • Hornear a 175°C por 40 a 50 minutos • Retirar y dejar reposar en frío unas horas antes de cortarlo.

### ARMADO

Cortar la torta en 3 partes • Opcionalmente mojar la masa con algún almíbar • Untar con dulce de leche y volver a armar • Batir la crema con el **azúcar impalpable Chango** a punto firme • Pasar la crema por toda la superficie y paredes de la torta • Enfriar • Decorar con los merenguitos y confites rojos.



Tip!

## AZÚCAR IMPALPABLE

Prepará fácil un glaseado agregando el jugo de 1 limón a 2 tazas de **azúcar impalpable Chango**.



ENCUENTRA RECETAS Y MUCHO MÁS EN: [www.chango.com.ar](http://www.chango.com.ar)