

Torta Fría de Chocolate



Ingredientes

1 lata de leche condensado.
300 gr de chocolate medio dulce.
½ taza de leche.
1 cucharada de almidón de maíz
1 paquete de Plantillas
1 huevo
Leche para mojar las plantillas
Licor Dulce (opcional)

Preparación

Paso 1: En una olla agregar la leche condensada, la leche donde se ha disuelto el almidón de maíz, la yema y por último el chocolate.

Paso 2: Llevar a fuego medio, revolviendo constantemente, hasta que al pasar la cuchara en el fondo de la olla, éste se pueda ver (más o menos como un natilla suave).

Paso 3: Sacar del fuego y dejar enfriar. Prepare la leche en un plato hondo (sopa) y mézclelo con el licor (si así lo desea).

Paso 4: En un refractario (el mío tiene 20 x 20 cm.) armar la torta de la siguiente manera:

Paso 4a: Mojar las plantillas en la leche e ir colocándolas hasta cubrir el fondo del refractario, (tenga en cuenta que las plantillas solo deben pasar por la leche, no empaparlas).

Paso 4b: Cubrir la capa de plantillas con una mitad de crema esparciendo de manera uniforme.

Paso 5: Repetir los pasos 4a y 4b dejando esta capa con la crema bien lisa para que se pueda decorar.

Paso 6: Se puede adornar con cerezas o con chips de chocolate. Eso en realidad es al gusto de cada uno.

Paso 7: Dejar en la nevera por al menos unas 3 horas antes de servir o mejor aún prepararla el día anterior.