



presenta

Torta Bay Biscuit

Ingredientes

- 30 Bay Biscuit
- 400 grs de queso crema
- 500 cc de crema de leche
- 50 grs de cacao amargo
- 300 cc de leche
- 400 grs de dulce de leche repostero
- 200 grs de dulce de leche clásico
- 200 grs de chocolate semiamargo

Preparación

En un bowl mezclar el queso crema con el dulce de leche repostero y reservar en la heladera. Preparar una chocolatada con la leche fría y el cacao.

En una bandeja disponer la primera capa de biscuits, dos filas de 5 biscuits cada una, de manera que queden 10 biscuits por capa. Mojar los biscuits con la chocolatada hasta que se humedezcan. Cubrir con una capa generosa de crema de queso y dulce de leche.

Continuar con la segunda capa de biscuits y repetir el proceso hasta completar las 3 capas. Llevar a la heladera (ideal toda la noche).

Batir la crema de leche a medio punto y agregar de a poco el dulce de leche clásico. Batir hasta que tome cuerpo.

Con una espátula esparcir la crema en toda la superficie de la torta, o bien, usar una manga para decorar y agregar por encima las virutas de chocolate amargo.

