



Torta Triple Chocolate

☐ Ingredientes para el bizcochuelo:

No la vamos a complicar, elegí la mezcla de torta de chocolate en caja que más te guste, más los ingredientes enumerados en la caja.

- 1 lata de leche condensada
- 1 taza de chips de chocolate

☐ Ingredientes para la crema batida de chocolate:

- 2 tazas de crema batida
- 1/2 taza de azúcar impalpable
- 1/4 taza + 2 cucharadas de cacao
- 1/2 cucharadita de extracto de vainilla
- mini chips de chocolate
- salsa de chocolate (opcional)

☐☐☐ Preparación:

1. Hornear la torta de acuerdo con las instrucciones de la caja.
2. Una vez que la torta sale del horno, hacerle agujeros en la parte superior con el mango de una cuchara de madera fina o con un palito chino, esto es para que la crema se introduzca en el bizcochuelo.

3. Colocar la leche condensada y las chispas de chocolate en un recipiente apto para microondas. Calentar durante aproximadamente 30 segundos a 1 minuto.
4. Batir el chocolate y la leche hasta que esté suave, calentarlo más, si es necesario para derretir el chocolate.
5. Verter la mezcla de chocolate sobre la torta y extenderla para llenar los agujeros.
6. Dejar la torta a un lado para que se enfríe, aproximadamente una hora, luego refrigerar hasta que se haya enfriado por completo.
7. Para hacer cobertura, batir la crema hasta que empiece a espesarse.
8. Agregar el azúcar impalpable, cacao y extracto de vainilla y batir hasta que se formen picos fuertes.
9. Extender la cobertura uniformemente sobre la torta ya fría.
10. Espolvorear con mini chispas de chocolate y con salsa de chocolate. Refrigerar hasta que esté lista para servir.