TARTA DE CHOCOLATE CON SALSA SABAYÓN



INGREDIENTES PARA 12 DESSERT

- 1 bolsa Preparado Para Torta de Chocolate
- 240g Topping de Sabayón
- 40g Aceite de Cacahuete Wiberg
- 225ml de leche
- 100g mantequilla
- 100g chocolate amargo
- q.s. Golden BBQ
- q.s. Grasa Antiadherente - Sabor Neutro

MÉTODO

- Mezcle el contenido del preparado con la leche, la mantequilla ablandada y el aceite de cacahuete hasta obtener una mezcla homogénea. No batir en exceso.
- Engrasar los moldes, verter la mezcla y cocer en el horno precalentado a 160°C durante unos 25 minutos, dependiendo del tamaño. Derretir el chocolate, untar, espolvorear con golden bbq y decorar al gusto.
- Servir la torta con el barquillo de chocolate y el relleno de ponche de sabayón.

PRODUCTOS EN ESTA RECETA



Preparado Para Torta de Chocolate



Topping de Sabayón



Golden BBQ



Grasa Antiadherente - Sabor Neutro