



## RECETARIO DE EVENTOS

Feliz Cumple Mercado del Patio  
Eileen Schmidt y Eva Drigo

### Torta de cumple

#### Ingredientes

Torta:  
240g de manteca  
240g de azúcar  
esencia de vainilla  
4 huevos  
240g de harina 0000  
12g de polvo para hornear  
pizca de sal

Merengue italiano  
3 claras  
240g de azúcar  
agua para cubrir

Crema de chocolate:  
150g de cobertura de chocolate semiamarga  
100g de crema de leche  
300g de dulce de leche repostero  
5g de cacao amargo

Frutillas  
Granas multicolores

#### Preparación

Para la torta:  
Batir la manteca pomada con el azúcar. Aromatizar con la esencia de vainilla.  
Agregar los huevos de a uno.  
Tamizar harina con el polvo para hornear y la sal y agregar al batido con movimientos envolventes. Colocar en molde enmantecado y enharinado.  
Hornear a 170°C por 40 minutos.

Para el merengue italiano:  
Batir las claras a punto nieve. Realizar un almíbar a 118°C y verterlo en forma de hilo



## RECETARIO DE EVENTOS

Feliz Cumple Mercado del Patio

Eileen Schmidt y Eva Drigo

continuo sobre las claras mientras se continúa batiendo.  
Batir hasta alcanzar temperatura ambiente y utilizar.

Crema de chocolate:

Derretir a baño María la cobertura y adicionar la crema.

Agregar el dulce de leche y el cacao amargo y utilizar.