

# *Chocotorta*

## *Ingredientes*

### Torta:

Casancrem 400grs.  
Dulce de leche 400grs.  
Chocolinas 4 paquetes grandes

### Cobertura:

Crema de leche 150cc.  
Chocolate con leche 300grs.  
Leche 500cc.

## Preparación

### 1° Paso

En un bowl poner el CasanCrem junto con el dulce de leche y batir hasta lograr una mezcla homogénea.

### 2° Paso

Remojar las galletitas en leche.

### 3° Paso

Acomodar las galletitas en el molde y cubrir con una capa de la preparación.

TIP: Para evitar que se rompan las galletitas, evitar dejarlas mucho tiempo en remojo.

### 4° Paso

Seguir alternando capas de galletitas hasta lograr cuatro capas, enfriar.

### 5° Paso

Para la cobertura: calentar la crema casi hasta punto de ebullición.

### 6° Paso

Verter la crema caliente sobre el chocolate picado.

Tip: ¿Tenés chocolate cobertura? ¡Mejor!

### 7° Paso

Bañar la chocotorta con la mezcla de chocolate.

Tip: ¿Sos fanático de CasanCrem? Entrá a [www.casanhelpp.com](http://www.casanhelpp.com) y ¡encontrá muchísimas recetas!

