



los
secretos
de Lupe

TORTA ESPONJOSA CON FROSTING DE QUESO CREMA

Ingredientes para la tarta:

Mantequilla 1/4 taza
Huevos 4 huevos
Azúcar 1 taza
Vainilla 1 cdta.
Leche 1 taza
Harina 2 tazas
Polvo de hornear 2 cdts.
Sal 1/4 cdta.

Ingredientes para frosting:

Mantequilla 100 gr
Azúcar Glass 300 gr
Queso cremoso o Philadelphia 250 gr
Vainilla 1 Cdta.

Preparación de la tarta:

Batir los huevos en un tazón grande durante 4 minutos. No saltar este paso.
Añadir el azúcar, seguir batiendo durante otros 5 minutos, hasta que esté suave y esponjosa.
Agregar la vainilla y mezclar a baja velocidad hasta que esté combinado.
En otro recipiente cernir los ingredientes secos y añadirlos a los huevos batidos a velocidad baja hasta integrarlos muy bien.
En una olla o cacerola, calentar la leche y la mantequilla a fuego lento justo hasta que se derrita la mantequilla. Añadir a la masa y batir hasta mezclar perfectamente.



Colocar la mezcla en molde engrasado y enharinado.
Horno a 325°F (165C°) hasta que al insertar un palillo en el centro salga limpio.
Retirar del horno y dejar reposar en el molde durante 10 minutos.
Desmoldar y enfriar completamente sobre una rejilla.

Preparación del frosting:

Batir la mantequilla hasta que se vea cremosa.
Agregar el azúcar glas y la vainilla poco a poco logrando una pasta y continuar batiendo.
Por último, incorporar de una sola vez el queso Philadelphia y batir hasta que la pasta esté totalmente integrada.
Expandir en la torta con una espátula o con manga dando el diseño elegido.
También se puede rellenar con la misma cobertura, solo cortar la torta por la mitad, untar con una espátula el frosting del grosor deseado, colocar la tapa y cubrir con el resto para dar el terminado final.

¡Hasta la próxima!