

# Torta bombon de menta

**8 porciones**

## Ingredientes

### Masa

- 6 huevos
- 2 ½ Cdas. de **SUCRALIGHT POLVO**
- ½ T de cacao amargo en polvo
- 1 Cda de agua
- ½ T de harina

### Cobertura

- 4 claras
- 2 ½ Cdas. de **SUCRALIGHT POLVO**
- 1 cta. de esencia de menta
- Colorante verde
- 1 Cda. de gelatina sin sabor en polvo

## Elaboración

### Masa:

- Batir las yemas con **SUCRALIGHT** hasta que queden cremosas.
- Agregar el cacao previamente humedecido con el agua caliente.
- Mezclar, agregar la harina e incorporar las claras batidas a nieve .
- Verter la preparación en una tortera de fondo desmontable de 24 cm. de diámetro aceitada o untada con rocío vegetal.
- Cocinar en horno moderado hasta que esté cocida, retirar y dejar enfriar

### Cobertura:

- Mezclar las claras con **SUCRALIGHT**, calentar 30 segundos en microondas o a baño maría sobre el fuego, hasta que comienza a calentarse.
- Retirar del fuego y batir con batidora eléctrica durante 15 minutos.
- Agregar la esencia de menta y el colorante.
- Espolvorear y mezclar la gelatina sin sabor y verter sobre la base de bizcocho.
- Gratinar al horno ,retirar y colocar en heladera durante 1 hora.
- Servir bien frío.

**Nota:** se recomienda elaborar el mismo día que se va a consumir.



Aporte nutricional de 1 porción:

Glúcidos(g)	Proteínas(g)	Grasas(g)	Calorías
9.0	8.2	5.9	124

