



## Chocotorta argentine : recette typique et facile

### Description

[vc\_row][vc\_column width= »3/5?][vc\_single\_image image= »4070? img\_size= »full » style= »vc\_box\_rounded » onclick= »zoom »][vc\_column][vc\_column width= »2/5?][vc\_column\_text]La **chocotorta argentine** est une recette délicieuse et extrêmement facile à cuisiner. C'est un gâteau sans cuisson préparé avec essentiellement 3 ingrédients : des biscuits au chocolat, du fromage type Philadelphia et du dulce de leche (confiture de lait). En Argentine, il n'existe pas un anniversaire sans chocotorta ! Elle est généralement préparée dans un plat carré ou rectangulaire. On peut faire des variantes tant au niveau du goût que de la forme. Par exemple, on peut monter une chocotorta dans un cercle à pâtisser, pour en faire un gâteau plus adapté aux cérémonies.[/vc\_column\_text][/vc\_column][vc\_row][vc\_row][vc\_column][vc\_column\_text]

### Recette de la chocotorta argentine

[/vc\_column\_text][/vc\_column][vc\_row][vc\_row equal\_height= »yes » content\_placement= »top » css= ».vc\_custom\_1578327110108{background-color: #f0f0f0 !important;} »][vc\_column width= »1/4?][vc\_column\_text]6-8 pers[/vc\_column\_text][/vc\_column][vc\_column width= »1/4?][vc\_column\_text]Préparation 15 min[/vc\_column\_text][/vc\_column][vc\_column width= »1/4?][vc\_column\_text]Repos 4h[/vc\_column\_text][/vc\_column][vc\_column width= »1/4?][vc\_column\_text]Niveau facile[/vc\_column\_text][/vc\_column][vc\_row][vc\_row][vc\_column width= »1/3? css= ».vc\_custom\_1635780389650{margin-top: 15px !important;background-color: #f0f0f0 !important;} »][vc\_column\_text css= ».vc\_custom\_1635781520028{background-color: #f0f0f0 !important;} »]

### Ingrédients

- 400g de Philadelphia light (ou similaire)
- 400g de dulce de leche
- 340g de biscuits Chocolinas (ou biscuits secs au chocolat ou encore des petits beurre pour une version moins chocolat)
- 1 cuillère à soupe de cacao en poudre

- 20cL de lait

[/vc\_column\_text][vc\_column][vc\_column width= »2/3? css= ».vc\_custom\_1635780402007{margin-top: 15px !important;} »][vc\_column\_text]

## Etape par étape

1. Dans un saladier, préparer la crème au dulce de leche. Mélanger d'abord le fromage frais et le dulce de leche jusqu'à obtenir un mélange lisse.
2. Ensuite, dans un bol, préparer le lait chocolaté, avec le cacao et le lait.
3. Préparer le plat pour monter la chocotorta. J'utilise un plat en verre d'environ 22 x 16 x 7 cm.
4. Pour monter le gâteau : imbiber les biscuits de lait chocolaté, puis disposer une première couche dans le fond du plat. Recouvrir de crème au dulce de leche (0,5 à 1 cm d'épaisseur). Répéter l'opération jusqu'à finir les gâteaux et la crème. On peut décorer le dessus avec des biscuits ou du chocolat fondu.
5. Mettre au frais au moins 4h, c'est encore mieux de le préparer la veille.
6. Déguster frais.

[/vc\_column\_text][vc\_column][vc\_row][vc\_row][vc\_column width= »3/5?][vc\_column\_text]

## Trucs et astuces pour la chocotorta argentine

- J'utilise du Philadelphia light car c'est selon moi la meilleure option tant pour les saveurs que pour la texture (c'est une astuce que je tiens d'un Argentin).
- Pour la crème au dulce de leche, vous pouvez préparer un crème avec moitié philadelphia, et moitié mascarpone, puis y ajouter ensuite le dulce de leche.
- Vous pouvez remplacer le cacao par du café pour imbiber les biscuits.
- Evitez de trop imbiber les biscuits de cacao (ou de café), il vont dans tous les cas se ramollir avec la crème.

[/vc\_column\_text][vc\_column][vc\_column width= »2/5? css= ».vc\_custom\_1635970370995{margin-top: 30px !important;} »][vc\_raw\_html]JTNDYmxvY2txdW90ZSUyMGNsYXNzJTNEJTlyaW5zdGFncmFtLW1lZGlhJG content\_placement= »middle »][vc\_column width= »1/6?][vc\_column width= »2/3?][vc\_message message\_box\_color= »mulled\_wine » icon\_fontawesome= »fa fa-camera » css= ».vc\_custom\_1635780710364{background-color: #f0f0f0 !important;} »]

Quand vous cuisinez les recettes du blog, prenez le résultat en photo et publiez-le sur les réseaux sociaux avec la mention **@vidaypimienta** ou le hashtag **#vidaypimienta**

Merci et bonne cuisine !

[/vc\_message][vc\_column][vc\_column width= »1/6?][vc\_column][vc\_row][vc\_row content\_placement= »middle »][vc\_column][vc\_separator color= »mulled\_wine » border\_width= »3? el\_width= »50?][vc\_column][vc\_column][vc\_masonry\_grid post\_type= »post » max\_items= »-1? style= »lazy » items\_per\_page= »4? show\_filter= »yes » element\_width= »3? gap= »10? orderby= »rand » item= »basicGrid\_NoAnimation » initial\_loading\_animation= »none » grid\_id= »vc\_grid:1635970293210-5a6ae803b364629c73e6b85163abfacc-6? taxonomies= »98, 184?

filter\_source= »category »][[/vc\_column]][/vc\_row]

## **CATEGORY**

1. Coin sucré
2. Dessert

## **POST TAG**

1. chocolat
2. classique
3. latinoaméricain
4. sans cuisson

## **Categorie**

1. Coin sucré
2. Dessert

## **Tags**

1. chocolat
2. classique
3. latinoaméricain
4. sans cuisson

## **date créée**

03/11/2021

## **Auteur**

admin

default watermark