

Actividad 1 - Chocotorta.

1. Crear un documento en html5 con el programa Visual Studio Code. Usar el tag de texto solo de para párrafos, <p>
 2. Insertar una imagen al principio para graficar el tema en cuestión. Utilizaremos el tag para imágenes, y todos sus atributos. Ella irá previamente encerrada en una etiqueta de estructura HTML <div>
-



Como preparar una Chocotorta

Ingredientes.

Dulce de leche 500 Gramos.

Galletas de chocolate 500 Gramos.

Leche 175 mililitros.

Queso crema 500 Gramos.

Espiral de ganache

Chocolate cobertura negro picado 45 Gramos.

Chocolate cobertura blanco picado 75 Gramos.

Leche condensada azucarada 150 mililitros.

Mantequilla 90 Gramos

Paso a paso

Batir el queso crema para ablandarlo, agregar el dulce de leche y batir bien hasta mezclar.

El Armado

Remojar las galletitas en la leche y disponerlas en una capa en una fuente cuadrada de 20 cm.

Con una cuchara, tomar 1/3 del relleno de dulce de leche y esparcirlo sobre las galletitas hasta cubrirlas.

Repetir la operación dos veces más, alternando capas de galletas remojadas en leche con el relleno de dulce de leche.

Llevar a la heladera mientras se prepara la cobertura.

Pesar el chocolate negro en un bol y el chocolate blanco en otro.
Añadir 45 gramos de manteca a cada bol.

Derretir el chocolate con la manteca a baño maría, o en el microondas, revolviendo a menudo, hasta que esté suave.

Verter 75 ml de la leche condensada en cada bol y batir hasta mezclar.
Verter los dos chocolates sobre la chocotorta al mismo tiempo, o verterlos a cucharadas, alternando para que se vean tanto la cobertura blanca como la negra.
Utilizar un palillo para brochete o un cuchillo de pelar para mezclar los chocolates formando una espiral.

Llevar la chocotorta a la heladera durante al menos 2 horas antes de servirla, para que las galletitas se ablanden y la crema se vuelva firme.