

# Cake de miel y Especias del chocolatier; Torta de cacao oscura



## Ingredientes

### Cake de miel y Especias del chocolatier

**Cognac:** 30 cc

**Harina:** 160 grs.

**Chocolate semi amargo:** 200 g

**Frutas secas:** 100 grs.

**Manteca:** 100 grs.

**Cacao Amargo:** 30 grs.

**Azucar:** 140 grs.

**Polvo leudante:** 15 grs.

**Canela molida:** 1 cda.

**Especias de repostería:** 1/2 cda

**Miel:** 120 grs.

### Crema de Chocolate

**Azucar:** 160 grs.

**Agua:** 120 cc

**Manteca:** 150 g

**Azucar impalpable:** 360 g

**Cacao Amargo:** 60 grs.

### Masa

**Jugo de Limón:** 2 cda.

**Azucar:** 400 grs.

**Crema de leche:** 180 grs.

**Agua Caliente:** 140 cc

**Harina Leudante:** 380 g

**Cacao Amargo:** 80 grs.

**Huevos:** 240 grs.

**Sal fina:** Una pizca

**Esencia De Vainilla:** 2 cdas.

**Bicarbonato:** 1 cdita.

**Manteca:** 330 g

## Preparación de la Receta

## Para el Cake de miel y Especias del chocolatier :

- Fundir el *chocolate* con la *manteca* y entibiar.
- Batir los huevos con el azúcar y la miel a punto letra.
- Picar groseramente las frutas secas y desecadas y remojar con el coñac.
- Tamizar *harina*, cacao, **especias**, canela y polvo *leudante*.
- Mezclar el *chocolate* al batido de huevos y luego los secos y las frutas.
- Enmantecar un molde de terrina. Volcar la masa.
- Hornear a 160 C por 50 minutos.
- Dejar reposar 24 hs antes de cortar.
- Servir con algún glaseado simple hecho con azúcar impalpable y *jugo* de naranjas o de coñac y cacao amargo.

## Para la Torta de cacao oscura :

- *Blanquear* la *manteca* con el azúcar y la vainilla durante varios minutos para lograr una *crema* homogénea.
- Agregar los huevos de a uno integrando bien.
- Mezclar el cacao amargo con el agua y unir rápidamente al batido de *manteca*.
- Mezclar el *jugo* de *limón* con la *crema* hasta que se corte.
- Tamizar la *harina* con el bicarbonato y la sal fina. Unir todos los ingredientes y lograr una masa lisa.
- Distribuir en tres aros de 22 cm. Los moldes deben estar tapizados en la base con un papel *manteca* enmantecado.
- Hornear a 180° C por espacio de 30 minutos.
- Enfriar muy bien. Desmoldar. Rellenar.

## Para la Crema de chocolate :

- Calentar la *manteca* con el azúcar y el agua.
- Cocinar hasta que el azúcar se disuelva.
- Tamizar el azúcar impalpable con el cacao.
- Volcar el líquido caliente sobre el tamizado.
- Unir y enfriar VARIAS HORAS, antes de utilizar
- Batir en el momento de utilizar.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/cake-de-miel-y-especias-del-chocolatier-torta-de-cacao-oscura>