Torta Alemana de Chocolate



Ingredientes

Harina: 2 y 1/2 Tazas
Azucar: 2 Tazas
Yemas: 4 Unidades
Agua: 1/2 Taza
Mantequilla: 200 grs
Sal: 1 cdita
Bicarbonato: 1 cdita
Chocolate amargo: 115 grs
Esencia De Vainilla: 1 cdita
Crema de leche: 1 Taza
Claras batidas a nieve: 4 Unidades

Baño

Chocolate rallado: 50 grs
Mantequilla: 2 cdas
Dulce de leche: 1 Taza

Preparación de la Receta

- En batidora batir el azúcar con la *manteca* hasta obtener una *crema* pálida.
- En un bol mezclar **chocolate** amargo con el agua hirviendo y trabajar con espátula hasta fundir.
- Agregar el *chocolate* derretido y las yemas de a uno integrando con la batidora a alta velocidad.
- Incorporar la *harina* mezclada con el bicarbonato y la sal alternando con la *crema* en tres tandas sin dejar de batir.
- Finalmente incorporar, con movimientos envolventes, las claras batidas a nieve en tres tandas.
- Volcar en el molde y cocinar en horno precalentado a 180 °C durante 40 minutos.
- Dejar reposar unos minutos antes de desmoldar sobre rejilla y enfriar completamente.
- Bañar sobre la rejilla con el baño de *chocolate* y dulce de leche, emprolijar con espátula.

Baño de dulce de leche y chocolate

- Sobre baño María derretir la *manteca* junto con el *chocolate* y el dulce de leche.
- Integrar todos los ingredientes y reservar a temperatura para poder bañar la torta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-alemana-de-chocolate