

Torta cioccolato tartufata

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Chocolate: 175 g
Yemas: 5 Unidades
Claras: 5 Unidades

Azucar: 45 grs.
Manteca: 215 g
Harina: 1 cdita.

Crema inglesa

Crema de leche: ¼ L
Yemas: 4 Unidades
Frutillas: 100 grs.

Leche: ¼ Ml.
Azucar: 4 cdas.

Ganache

Chocolate cobertura: 200 g
Yema: 1 Unidad
Crema de leche: 100 cc

Azucar: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- Ralle el *chocolate* y derrita a baño María.
- Derrita la *manteca*.
- En un bowl bata el azúcar con las yemas .
- Agregue la *manteca* y el *chocolate* derretidos.
- Bata las claras a punto nieve.
- Incorpore a la mezcla de *chocolate*, *manteca* y yemas en tres veces con movimientos envolventes.
- Agregue el *harina*.
- Vierta en un molde enmantecado y enharinado.
- Cocine en horno precalentado a 180° C durante 20 a 25 minutos aproximadamente.

Ganache

- Lleve la *crema* de leche a hervor.
- Pique el *chocolate* y vierta la *crema* encima y deje derretir sin remover.
- Incorpore la yema y el azúcar.

Crema inglesa

- Mezcle las yemas con el azúcar.
- Lleve la leche y la *crema* a hervor.
- Vierta sobre las yemas revolviendo constantemente.
- Vuelva al fuego y revuelva hasta que espese.
- Fuera del fuego incorpore las frutillas.

Armado

- Disponga una parte de la ganache en un cono de papel y reserve para la decoración.
- Desmolde la torta sobre una rejilla y cubra con la ganache restante.
- Deje enfriar.

Presentación

- En el fondo de un plato forme un dibujo con la ganache de *chocolate* y sirva un poco de salsa inglesa en el interior de la figura.
- Encima sirva una porción de torta.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torta-cioccolato-tartufata>