Pastel Concorde

Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Para el merengue de cacao:

Azucar: 160 g
Claras de huevo: 160 g
Azucar impalpable: 120 g
Cacao Amargo: 40 g
Cremor tártaro: 1 Pizca

Para la mousse de chocolate rápida:

Crema de leche: 300 g
Crema de leche: 80 g
Chocolate Semiamargo: 150 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

batimos las claras con una pizca de cr&eacute

- Mor tártaro.
- Cuando las claras estén espumosas añadimos el azúcar.
- Luego, llevamos el batido a un bol y añadimos, en forma envolvente, el azúcar impalpable y el cacao tamizados.
- Colocamos la masa en una manga con *boquilla* lisa de 10 mm.
- Trazamos 3 discos y unos bastones en placas enmantecadas y empapeladas.
- Cocinamos a un horno a 100°C durante 90 a 120 minutos.

Para la mousse

- Llevamos a primer hervor la *crema* de leche y la volcamos sobre el *chocolate* semi amargo.
- Por otro lado, batimos la *crema* de leche a medio punto y unimos ambas preparaciones.

Para el montaje de la torta

- Unimos los 3 discos de merengue de cacao con la *crema* de *chocolate*.
- Llevamos al frío y decoramos con los bastones de merengue de cacao.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-concorde-2