

Torta cremosa de chocolate y maracuya

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crema

Crema de leche: 400 grs.

Azucar: 3 cdas.

Fudge

Azucar rubia: 1 Taza

Huevos: 2 Unidades

Sal: Una pizca

Extracto de vainilla: 1 cdita.

Harina: 1/2 Taza

Manteca: 75 g

Chocolate semi amargo: 90 g

Bicarbonato: 1 cdita.

Agua: 2 cdas.

Mousse de chocolate y maracuya

Leche: 500 cc

Azucar: 100 grs.

Yemas: 6 Unidades

Crema de leche: 500 cc

Chocolate semi amargo: 600 g

Pulpa de Maracuyá: 300 cc

Crema de leche semi montada: 300 cc

Preparación de la Receta

Funge

- Coloque en una olla la *manteca* junto con el azúcar rubia y el agua
- Lleve a fuego medio y deje fundir la *manteca* y el azúcar.
- Pique el **chocolate** y colóquelo en un bowl

- Agregue luego la preparación anterior y funda el *chocolate*
- Bata con un batidor mientras añada los huevos de a uno, el extracto de vainilla, la sal, el bicarbonato y la *harina* previamente tamizada.
- Termine de mezclar los ingredientes con la ayuda de una espátula.
- En un molde circular de 24cm enharinado y enmantecado vierta la preparación y cocine en horno a 180°C durante 15 minutos.

Mousse de chocolate y maracuya

- Corte el **maracuya** y retire la pulpa
- Licue y luego tamice.
- En una olla coloque la *crema* de leche junto con la leche y solo 50g de azúcar
- Caliente hasta el primer hervor.
- En un bowl coloque las yemas, los 50g de azúcar restante y la preparación anterior mientras mezcla continuamente
- Coloque nuevamente en la olla y lleve a fuego medio durante 5 minutos.
- Pique el *chocolate* y colóquelo en un bowl
- Vierta la preparación anterior y deje fundir el *chocolate*, luego bata hasta terminar de fundirlo.
- Añada la pulpa de *maracuya* y bata
- Deje enfriar y agregue la *crema* semi montada, bata bien.

Crema

- Bata la *crema* de leche junto con el azúcar a punto.

Armado

- Vuelque la Mousse de *chocolate* dejando 1cm libre en la superficie.
- Lleve a la heladera y deje reposar durante 24 horas.
- Retire y cubra la torta con la *crema*
- Con la ayuda de una espátula empareje la superficie dejando bien lisa.

Presentación

- Corte en porciones con un cuchillo caliente y sirva bien frío.
- Espolvoree con cacao en polvo y decore con trozos de caramelo de *chocolate*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torta-cremosa-de-chocolate-y-maracuya>