Torta de almendras y chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chocolate: 200 g
Almendras: 200 g
Claras: 5 Unidades
Dátiles: 225 g
Manteca: 50 g
Azucar impalpable: 100 grs.

Fermento

Leche: 200 cc

Guarnición

Frambuesas: 200 grs.
Aceto balsámico: 50 cc
Frutillas: 200 grs.
Azucar: 100 grs.
Arándanos: 200 grs.

Varios

Azucar impalpable: A gusto

Preparación de la Receta

- Tueste las almendras.
- Corte le **chocolate** en trozos.
- Procese el *chocolate* con las almendras.
- Descaroce los dátiles y corte en cubos pequeños.
- Bata las claras a nieve.
- A la mitad del batido añada el azúcar impalpable.
- Incorpore con movimientos envolventes los dátiles y las almendras con el *chocolate*.
- Derrita la *manteca*.

- Tape la base de un molde desmontable con una lámina de papel aluminio.
- Cierre el molde y pincele todas las caras con la *manteca* derretida.
- Vierta la preparación.
- Cocine en horno medio (180ºC) durante 45 minutos aproximadamente.
- Deje enfriar en el horno con la puerta abierta.

Guarnición

- Corte las frutillas en cuartos
- En un bowl mezcle las frutas rojas, el azúcar y el aceto balsámico.
- Deje macerar durante 20 minutos.
- Bata la *crema* a 3/4 de punto.

Presentación

- Sirva una porción de torta en el centro de un plato, encima un poco de *crema*, espolvoree con azúcar impalpable.
- A los costados sirva la fruta.

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