

Torta de castañas y chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Chocolate: 150 g

Almendras: 120 g

Huevos: 5 Unidades

Manteca: 200 g

Limon: 2 Unidades

Azucar: 200 grs.

Puré de castañas: 500 g

Bebida sugerida

Armagnac:

Cobertura

Manteca: 50 g

Guarnicion I

Pimienta: 500 A gusto

Masa

Agua: 30 cc

Preparación de la Receta

- Disponga las castañas sobre una platina y caliente en el horno durante 10 minutos.
- Realice un corte en cruz a las castañas y pele con la ayuda de un cuchillo.
- Blanquee brevemente en abundante agua hirviendo y retire la segunda piel.
- Reduzca las castañas a puré.
- Blanquee las almendras y pele.

- Ralle la cáscara del *limón*.
- Pique groseramente el **chocolate**.
- Separe las claras de las yemas.
- Bata las claras a 3/4 de su punto.
- Bata la *manteca* pomada con el azúcar.
- Incorpore la ralladura de *limón*.
- Incorpore las yemas poco a poco.
- Reserve
- Procese las almendras hasta reducirlas a polvo.
- Incorpore el *chocolate* y mezcle bien.
- Añada el puré de castañas.
- Agregue la *manteca* con el azúcar y termine de unir los ingredientes.
- Fuera de la procesadora incorpore las claras en dos veces con movimientos envolventes.
- Vuelque en un molde *redondo*.
- Cocine en el horno moderado (180°C) durante 40 a 50 minutos aproximadamente.

Cobertura

- Derrita el *chocolate* a baño María.
- Agregue la *manteca* fría.
- Cubra la torta con el baño de *chocolate*.

Presentación

- Sirva una porción de torta en el centro de un plato.
- Acompañe con *crema* batida, figuras de *chocolate* y castañas en *almíbar*.

- El puré de castañas se consigue ya preparado en latas.

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