Torta de chocolate amolada

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Huevos: 4 Unidades
Agua: 1 Taza
Azucar: 1 Taza
Harina: 1 Taza
Chocolate semi amargo: 225 g
Pasta de mole: 2 cdas.
Mantequilla: 225 grs.

Salsa

Duraznos: 2 Unidades
Polvo cinco especias: Una pizca
Crema de leche: 100 grs.
Azucar morena: 1 Taza
Almendras: 2 cda.
Nueces: 2 cdas.
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Jugo de duraznos: 3 cdas.
Cacahuates: 2 cdas.
Chile serrano: 1/2 cdita.

Trago

Licor de naranjas: 10 cdas.
Jugo de arándanos: 2 Taza
Jugo de duraznos: 3/4 Taza
Hielo: A gusto
Hojas de Romero: 1 cda.

Varios

Chocolate rallado: A gusto

Preparación de la Receta

- En un bowl coloque el **chocolate** junto con la *mantequilla* a temperatura ambiente y funda en un baño de María, luego incorpore la pasta de mole, una vez derretido mezcle con una espátula hasta fundir los ingredientes y lograr una preparación homogénea.
- En una *cacerola* coloque el azúcar junto con el agua y realice un *almíbar*.
- En un bowl coloque la *harina* previamente tamizada, añada los huevos y comience a batir a velocidad media con la batidora hasta unir los ingredientes, luego siga a velocidad máxima mientras incorpora el *almíbar* en forma de hilo y por ultimo el *chocolate* fundido, siga batiendo hasta lograr una masa homogénea.

Salsa

- En una sartén caliente con una cucharada de aceite de oliva saltee las nueces, cacahuates y almendras a fuego mínimo, espolvoree con tres cucharadas de azúcar morena y cocine hasta que se caramelicen y estén doradas.
- Corte los duraznos en gajos y condiméntelos con una pizca de polvo cinco especies.
- Pique el *chile* serrano.
- En otra sartén caliente con el resto de aceite de oliva saltee los gajos de duraznos de ambos lados, espolvoree con el *chile* serrano y cuando los gajos comiencen a dorarse incorpore la *crema* de leche, espolvoree con el resto de azúcar rubia y añada el *jugo* de *durazno*, cocine hasta que los líquidos reduzcan.

Armado

- Rellene con la masa moldes individuales siliconados, colóquelos dentro de una fuente refractaria con agua caliente y cocine a baño de María en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 20 minutos.
- Terminada la cocción deje reposar hasta que se enfríe y luego reserve en la heladera durante 4 horas.
- Coloque en una martinera los ingredientes y mezcle.

Presentación

- Sirva en un plato una torta de *chocolate* amolado, en el centro coloque un gajo de *durazno* y salsee con la salsa de la cocción.
- Decore con los frutos secos y espolvoree con *chocolate* rallado
- Acompañe con el trago bien frío.

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