

# Torta de chocolate bañada en chocolate

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

### Para el relleno:

Chocolate: 200 g

Nata/Crema: 400 ML.

### Para el almíbar:

Azúcar: 100 g

Agua: 100 ML.

Licor de café: 50 ML.

### Para el bizcocho:

Azúcar moreno: 180 g

Huevos: 6 Unidades

Cacao en Polvo: 40 g

Harina: 150 g

Cafe soluble: 20 g

### Para la cobertura:

Manteca: 50 g

Nata/Crema: 100 ML.

Chocolate para cobertura: 300 g

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

en un bol grande, batimos los huevos con el az&uacute;car

- Car hasta obtener una mezcla esponjosa.
- Luego, tamizamos la *harina*, el *café* soluble y el cacao en polvo y se lo añadimos a la mezcla de los huevos
- Mezclamos con movimientos envolventes.
- A continuación, vertemos la mezcla en un molde de 22-24 centímetros antiadherente o previamente engrasado.
- Llevamos a un horno precalentado a 180°C durante 45 minutos o hasta que al pinchar con un *palillo*, este salga limpio.
- Mientras tanto, preparamos la *crema* de **chocolate**

## Para ello

- Calentamos la *crema* hasta que hierva y la vertemos sobre el *chocolate* picado
- Mezclamos bien y llevamos a la heladera.
- Cuando esté bien frío, lo montamos con ayuda de las varillas
- Reservamos.

## Para el alm&iacute

- Bar, llevamos a ebullición el agua con el azúcar y lo mezclamos con el *licor* de *café*.
- Cuando el *bizcocho* esté frío, lo abrimos en dos o tres capas
- Lo pintamos con el *almíbar* y rellenamos con la *crema* de *chocolate*.

## Para la cobertura

- Fundimos la *manteca* en el microondas junto con el *chocolate*
- Después agregamos la *crema* y lo dejamos atemperar.

## Para terminar

- Vertemos la cobertura sobre el *bizcocho* y dejamos enfriar para que se endurezca.
- Servimos

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