

Torta de chocolate blanco y mousse de chocolate negro

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bizcochuelo de chocolate blanco

Chocolate blanco: 370 grs.

Azucar: 3/4 Taza

Sal: Una pizca

Harina: 1/2 Taza

Yemas: 10 Unidades

Manteca pomada: 120 grs.

Claras: 6 Unidades

Mousse de chocolate

Azucar: 100 grs.

Chocolate semi amargo: 250 g

Yemas: 5 Unidades

Crema de leche: 250 grs.

Manteca pomada: 50 grs.

Tejas de chocolate

Azucar: 1 Taza

Chocolate negro: 70 g

Harina: 1 1/3 Taza

Manteca pomada: 250 grs.

Miel: 180 grs.

Varios

Chocolate blanco rallado: A gusto

Preparación de la Receta

Bizcochuelo de chocolate blanco

- Derrita el **chocolate** blanco junto con la *manteca* a baño maría
- Una vez derretido mezcle bien.
- Coloque en un bowl las yemas junto con el azúcar y mezcle hasta incorporar los ingredientes.
- Agregue el *chocolate* con la *manteca* a las yemas mientras mezcla, una vez incorporada añada la *harina* previamente tamizada junto con la sal, mezcle nuevamente.
- Bata las claras a nieve e incorpórelas luego a la preparación anterior, mezcle con movimientos envolventes.

Mousse de chocolate

- Coloque en una batidora las yemas y bata.
- En una olla coloque el azúcar y cubra con agua, lleve a fuego medio y cocine hasta formar un *almíbar*.
- Una vez logrado el *almíbar* incorpórelo a las yemas en forma de hilo
- Siga batiendo hasta que la preparación se enfríe.
- Derrita a baño maría el *chocolate* negro junto con la *manteca*.
- Una vez derretido y tibio el *chocolate*, incorpore las yemas, mezcle y por último agregue la *crema* de leche batida a ½ punto.

Tejas de chocolate

- Coloque en una olla el azúcar junto con la *manteca* y la miel, lleve a fuego medio hasta que rompa el hervor, luego agregue el *chocolate*, y una vez fundido incorpore la *harina* previamente tamizada, mezcle bien y retire del fuego.

Armado

- En dos moldes circulares de 20cm, previamente enmantecados y enharinados, divida la preparación del *bizcochuelo*
- Cocine en horno a 170°C durante 25 a 30 minutos aproximadamente.
- Retire los bizcochuelos y una vez tibios y dentro del molde vierta sobre uno de ellos ¾ parte de la **mousse**, encime luego el otro bizcochuelo y deje reposar en la heladera durante 2 horas aproximadamente.
- Una vez firme la *mousse* retire el *bizcochuelo* de la heladera y cubra con el resto de *mousse* dejando la superficie lisa
- En una placa para horno con *plancha* siliconada coloque una cucharadita de la preparación de las tejas dejando suficiente espacio entre una y otra
- Lleve a horno y cocine durante 10 minutos a una temperatura de 175°C.

Presentación

- Sirva una porción del bizcochuelo, espolvoree con *chocolate* blanco rallado y decore con las tejas.

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