

Torta de Chocolate con Crema de Café

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Armado

Almíbar de café: 200 c.c.

Crema de Manteca al Café

Agua: 80 c.c.

Azúcar: 220 grs

Yemas: 4 Unidades

Manteca: 300 Gramos

Café instantáneo disuelto en agua hirviendo: 2 cdas

Huevos: 2 Unidades

Genoise de chocolate

Azúcar: 120 grs

Cacao: 20 Gramos

Esencia De Vainilla: c/n

Manteca: 20 Gramos

Huevos: 4 Unidades

Harina: 100 Gramos

Preparación de la Receta

- En batidora montar los huevos con el azúcar y la vainilla a punto letra.
- Luego incorporar la *harina* y el cacao tamizados con movimientos envolventes.
- Derretir la *manteca* y con mucho cuidado incorporar a la preparación anterior, sin que el batido se baje.
- Colocar la preparación en un molde desmontable de 24 cm enharinado y enmantecado.
- Hornear a 180° C por 30 minutos.

Relleno

- Mezclar los huevos con las yemas.
- Cocinar aparte, el azúcar con el agua para lograr un *almíbar*.
- Cuando el azúcar alcanza los 118° C agregarla a los huevos en forma de hilo delgado.
- Batir la mezcla hasta que este tibia.
- Agregarle la *manteca* pomada y batir hasta lograr una **crema**, en ese momento se agrega la pasta de **café** y llevar a frio.

Armado

- Cortar el *bizcochuelo* en 3 capas.
- Humedecer con *almíbar* la primera, untar con *crema*, repetir en la siguiente capa, por último espatular toda la torta con la *crema*.
- Decorar con chips de **chocolate** y *crema* de *café* en manga con pico rizado.

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