

Torta de chocolate con mousse de chocolate



Ingredientes

Base brownie

Chocolate: 150 g

Harina: 40 grs.

Manteca: 75 g

Azucar: 135 grs.

Huevos: 3 Unidades

Merengue italiano

Azucar: 360 grs.

Agua: 150 cc

Claros: 6 Unidades

Mousse de chocolate

Chocolate oscuro: 240 grs.

Azucar: 40 grs.

Manteca: 90 g

Crema: 120 g

Yemas: 8 Unidades

Claros: 8 Unidades

Preparación de la Receta

Base

- Derretir el **chocolate** con la *manteca*
- Batir los huevos con el azúcar y agregar el *chocolate*
- Incorporar la *harina* y volcar la preparación en un molde previamente enmantecado
- Cocinar en horno precalentado y fuerte.

Mousse

- Derretir el *chocolate* con la *manteca*
- Batir las claras con una pizca de sal y el azúcar
- Incorporar al *chocolate*, las yemas y un poco de claras para bajar la temperatura
- Agregar la *crema* semi montada
- Por último incorporar el resto de las claras con movimientos envolventes.

Merengue

- Hacer un *almíbar* con el azúcar y el agua a punto bolita blanda, incorporar a las claras batidas en forma de hilo y batir hasta enfriar.

Armado

- Colocar una tira de acetato alrededor del brownie, cubrir con la **mousse** y llevar al freezer
- Decorar con picos de merengue.

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