Torta de chocolate prensada. El chocolate de chocolate.



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chocolate cobertura semi-amargo: 400 g
Azucar impalpable: A gusto
Claras: 10 Unidades
Azucar rubio: 225 grs.
Yemas: 10 Unidades
Manteca: 300 g
Cacao amargo en polvo: 40 g

Guarnición

Quinotos en almíbar: 200 g
Crema chantilly: 500 grs.

Para beber

Azucar: 40 grs.
Agua: 100 cc
Crema de leche: 80 cc
Chocolate semi amargo: 100 g

Tuile

Harina: 40 grs.
Claras: 40 grs.
Azucar impalpable: 40 g
Chocolate semi amargo: 30 g

Preparación de la Receta

- Derrita la *manteca* con el **chocolate** sobre baño María.
- En una batidora eléctrica monte las claras a punto nieve.
- En un bowl mezcle la *manteca* con *chocolate*, el ezúcar y las yemas.

- Incorpore el cacao y las claras en tres veces, en forma envolvente.
- Rellene un molde de 28 cm de diámetro, enmantecado
- Cocine en horno precalentado a 180º C durante 30 minutos o hasta que suba.
- Cuando retire del horno coloque un plato en el centro para hundirla, durante 30 minutos.
- Espolvoree con el azúcar impalpable.

Para beber

- En una *cacerola* derrita el *chocolate* con la *crema*, el agua y el azúcar.
- Revuelva de tanto en tanto.
- Sirva tibio.

Tuile

- Derrita el *chocolate* sobre baño María.
- En un bowl mezcle el *chocolate* con la *manteca*, el azúcar, el *harina* y las claras.
- Distribuya prociones sobre un silpat con la ayuda de una espátula.
- Cocine en horno medio durante 5 minutos.
- Desmolde, forme un rulo y deje enfirar.

Presentación

- Sirva una porción de torta, acompañe con la bebida de *chocolate*, los kinotos y la *crema*.

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